

	Euro
Vorspeise	
Papillon- oder Fine de Claire Auster mit Schalotten-Vinaigrette und Chesterbrot	2,80 / 3,80
Roquefort-Tartelette mit Portweintrauben und Kräutersalat	15
Gebeizte Forelle mit Gurken-Kressesalat, Basilikum-Limettenjoghurt und Rote Bete	17
Tranchen vom Kalbstafelspitz mit grüner Sauce, Wachtelei und Spargelsalat	17
Suppe	
Erbсен-Minz-Suppe mit gebratener Garnele	11 / 15
Bouillabaisse mit Sauce Rouille, Comté und Röstbrot	17 / 25
Hauptgang	
Steak Frites mit « La Provence Butter » und gemischtem Salat	32
Gebratene Römersalatherzen mit rote Zwiebel-Tomatenrelish, Bulgur-Camembert-Knusper und Frühlauch	25
Tagliatelle Vongole mit Weisswein-Tomatensud	25
Dorade en Papillote mit provenzalischem Gemüse und Röstkartoffeln	27
Geschmorte Ochsenbäckchen mit Selleriepüree und Frühlingsgemüse	28
Dessert	
Crème Brûlée mit Rhabarbersorbet	12
Geeistes Schokoladentörtchen mit Granatapfel und Haselnuss-Honighippe	12,50
Passionsfruchtsorbet mit Crémant	12
Käsevariation mit Früchtesenf und Baguette	14,50

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien sprechen Sie bitte das Servicepersonal an

Menü

Gebeizte Forelle mit Gurken-Kressesalat,
Basilikum-Limettenjoghurt und Rote Bete



Erbsen-Minz-Suppe



Dorade en Papillote mit
provenzalischem Gemüse und Röstkartoffeln

oder

Geschmorte Ochsenbäckchen mit
Selleriepüree und Frühlingsgemüse



Geeistes Schokoladentörtchen mit
Granatapfel und Haselnuss-Honighippe

59 €

Weinempfehlung

Rotwein

Chapeau la Vache

Minervois, Syrah, Grenache und Carignan — 2016

0,75l 34 €

Weißwein

Chenin Blanc, Donatien Bahuaud, Les Toues, Saumur, Loire — 2018

0,75l 48 €