

## hors d'œuvres

Caesar Salat Speckchip   Falafel	12,50
Ofenkartoffel Frischkäse   Schnittlauch   Radieschen	11
Kräuter-Omelett Rote-Beete-Humus   Gemischter Bohnensalat	12,50
Schwarzwurzel-Spinat-Ravioli Weißweinschaum	13
Gebeizter Saibling Glasnudelsalat im Reispapier   Soja-Dip	14
Gebatene Rotbarbe Kichererbsen-Ragout   Zucchini	13,50
Beyti Kebap Tomate   Paprika   Joghurt-Dip	14
Gebatene Kalbsleber Kartoffel-Gratin   Birne   Zwiebelsauce	13,50

## les soupes

Erbsenschaumsüppchen mit Zitrone	9
l'Arc Bouillabaisse aus Meer und See Petersilie	12

## plats principaux

Artischocken-Risotto Tomate   Rucola   Olive	26
Zander Gebratene Salatherzen   Gnocchi	32
Rinderfilet Mandelbällchen   Karotte   Kalbsjus	36
Duroc-Schweinefilet im Tramezzinimantel   Paprika   Lardo   Zuckerschoten	33

## les desserts

Apfeltarte Orientalisches Chutney   Granny Smith	11
Dulce de Leche Mousse Schokoladen-Whiskey-Creme   Orange   Ananas	13
Französische Käseauswahl Feigensenf   Trauben	16

Unsere Servicemitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft zu Zusatzstoffen, Allergenen und Lebensmittelunverträglichkeiten.

Wir setzen auf Qualität und verrechnen pro Gast € 1,50 für das Gedeck, um alle Produkte hausgemacht servieren zu können.

Alle Preise in EUR und inklusive MWST.