

## hors d'œuvres

Französische Spinat-Schafskäse Quiche Tomaten	10,50
Kürbis Basilikum   Jalapeños   Orange	12
Gebeizter Saibling Buttermilch   Estragon   Radicchio	15
Butterfisch Rote Zwiebel   Petersilie   Dashi-Beurre-Blanc	14
Jakobsmuschel Kartoffel   Fischfond   Erbse	18
Bauernsalat Speck   Kartoffel-Schaum   Schnittlauch   Wachtelei	12
Naan-Sandwich Rindfleisch   Ruccola   Tomate	14

## les soupes

Französische Kartoffel-Lauch-Suppe	9
Rinderconsommé Kaspressknödel   Gemüse	9,50

## plats principaux

Karotte Perlgrauen   Sanddorn   Gemüse-Jus	26
Zander gebraten Ratatouille-Risotto   Pak Choi	33
Zweierlei vom Hirsch Pastinake   Pistazie   Wild-Jus	32
Schulterscherzerl vom Rind Mais   Schwarzwurzel   Polenta	31

## les desserts

Tonkabohnen-Mousse Brandteigkrapferl   Zwetschke	12,50
Französische Schokoladentarte Preiselbeeren   Weißes Schokoladeneis	11,50
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.