

hors d'œuvres

Mediterrane Kichererbsen Salat 7,50
Paprika | Zucchini | Kräuter

Rote Linsen Bratlinge 8,50
Salatherzen | Granatapfel |
Joghurt-Minze Dip

Gnocchi 9,50
Salbeibutter | Tomaten

Oktopus Salat 13
Lila Kartoffeln | Petersilie

Jakobsmuschel 14
Fenchel | Passionsfrucht

Geschmolzene Lachsforelle 14
Kartoffelschaum | Schnittlauch

Naan Sandwich 11
Kalbsrücken | Steinpilzmayo | Kräutersalat

Rindercarpaccio 14
Rucola | Kirschgel | Blauschimmelkäse

les soupes

Hühnerragoutsuppe 8
Karotten | Erbsen | Estragon

Kartoffel-Lauchschaumsuppe 7,50
Schwarzbrotcroutons

plats principaux

Zartweizenrisotto 23
Rohne | Schafskäse | Kren

Loup de Mer 32
Paprika-Selleriecreme | Chicorée |
Kreuzkümmelschaum

Hirschrückensteak 32
Pastinake | Rosenkohl | Haselnuss

Backendl in Kürbiskernpanade 26
Kartoffel-Vogerlsalat | Preiselbeeren

les desserts

Französische Schokoladentarte 10
Creme Chantilly | Quittensorbet

Maroni Mousse 9
Blätterteig | Stanzer Zwetschge

Französische Käseauswahl 16
Feigensenf | Trauben

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.