

hors d'œuvres

Brokkoli Flan Tomate Zwiebel Mozzarella	11
Melanzani-Champignoncreme Weiße Miso Belper Knolle	13,50
Wirsingröllchen Couscous Rosinen Harissa Walnuss	11
Quinoa Mangocurry Rote Garnele	14
Bismark-Forellen-Sandwich Camelinamajo Röstzwiebeln	12
Gefüllter Calamari Spinat Kartoffel Madeira-Nussbutter- sud	12
Roh mariniertes Hirsch Radicciomarmelade Ruccola Buchenpilze	13
Kalbsbutterschnitzel Selleriecreme Lauch	16

les soupes

Wiener Suppentopf Gemüse Rindfleisch Suppennudeln	9,50
Pastinakenschaumsuppe Petersilie	8,50

plats principaux

Kabeljau Schwarzwurzel Bulgur	33
Maishähnchen Kartoffelpüree Meeresspargel	29
Rinderbäckchen Kalbsbries Kräuterpolenta Schmorgemü- se	33
Gemüselasagne Weiße Bohnen Nüsse	24,50

les desserts

Crème Brûlée von der Tonkabohne Sauerkirsche	13
Gebackene Mäuse Apfel-Zimt-Ragout Vanillesauce	12
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.