

hors d'œuvres

Tomaten-Brot-Salat Wassermelone Mozzarella Basilikum	11
Gegrillte Zucchini eingelegte Karotten Sauerrahm Kren	11,50
Miesmuscheln Arrabiata Petersilie Knoblauch	12,50
Flusskrebs-Carpaccio Gurke Ingwer Babyspinat	16
Gedämpfte Lachsforelle weißer Spargel Birne Portwein- Reduktion Joghurt	14,50
Quiche Lorraine Sauerrahm-Dip Frühlingskräutersalat	13,50
Coq au Vin rote Zwiebelmarmelade Weißbrot	16,50
Sucuk-Kroketten grüner Paprika Joghurt	13,50

les soupes

Bärlauchschaumsuppe Brotchip Ziegenfrischkäse	9,50
Rinder-Consommé Butternockerl Gemüse	9

plats principaux

Grießknödel auf Minestrone-Gemüse Pilze Parmesan	26
Geschmolzener Saibling Sellerie-Zitronen-Creme grüner Spargel	32
Gekochter Rindstafelspitz Röstkartoffeln Cremespinat Apfelkren Schnittlauchsauce	29
Lammhuft orientalischer Bulgur Ratatouille Thymianjus	31

les desserts

Tarta di Santiago Vanilleeis Zitrone	11
Joghurtmousse Gurkensorbet Passionsfrucht	13
Französische Käseauswahl hausgemachtes Chutney 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.