

VORSPEISEN / ENTRÉES

Brioche und Butter mit Dattel-Feigen-Creme und Sherry-Schalotten	€ 9,00
Baskischer Schinken mit französischem Bergkäse, Oliven und Landbrot	€ 13,50
Tatar de Tomate - Die vegetarische Variante mit Burrata, Rösti und Bärlauch	€ 15,50
Thunfisch Tataki mit Fenchel, Grapefruit, grünem Spargel und Wasabi-Creme	€ 18,50
Vorspeisen-Variation „tete a tete“	€ 19,50

KLEINIGKEITEN / PETITES CHOSES

Italien-Frites mit Tomatenconfit und Basilikum-Aioli	€ 9,00
Trüüüüfel-Frites mit Trüffel-Creme [Vorsicht! Suchtgefahr]	€ 9,50

SUPPE / SOUPE

Café au lait vom Spargel mit gebackenem Spargel	€ 9,00
Krustentierschaumsuppe mit Gambacroustini	€ 12,50

FLAMMKUCHEN / TARTE

Elsässer Art mit Speck und Zwiebeln	€ 12,50
Veggi mit Ziegenkäse, Spargel und Chutney	€ 14,50

GARTENSALATE / SALAD DU JARDIN

Bowl „Mon Ami“	€ 18,50
wechselnde Bowl mit saisonalem Gemüse	
Salat „Martinique“	€ 19,50
mit gebackener Poularde, Erdnuss-Salsa und Sesam-Limetten-Dressing	
Salat „Ceasar“ de Luxe	€ 22,50
mit gebratenen Rinderstreifen, Mango-Passionsfrucht-Dressing, gebackenen Gambas, Granatapfel, Parmesan und Brioche-Croutons	
Alle Salate und Bowls können auch als Vorspeisenportion bestellt werden.	€ 15,50

VEGETARISCH / VÉGÉTARIAN

Gnocchi à la Parisienne	€ 18,50
mit Parmesan-Gnocchi, Blattspinat, Trüffelschaum, Zupfsalat und Trüffel-Vinaigrette	
Safran-Risotto	€ 18,50
mit jungen Erbsen, Fenchel, Paprika, Ziegenkäse, Wiesenkräuter und Pimento	
Pasta Chef	€ 18,50
mit gebratenem Spargel, Spargelschaum, Kirschtomaten und Kresse	

HAUPTSPEISEN / PLATS

Bouef Bourguignon à la Grand-mère	€ 28,50
mit sautierten Pilzen und Spargel, Speck und Püree Mon Ami	
Steak und Frites à la Provence [Rumpsteak 220g]	€ 32,50
mit Sommergemüse, Pimento-Butter, marinierten Tomaten und Pommes Mon Ami	
Huhn à la Française	€ 28,50
Paillard von der Maispoularde und Ragout mit Trüffelschaum, jungem Gemüse und gratinierten Gnocchi	
Schnitzel „Mon Ami“	€ 26,50
mit Preiselbeeren, französischem Kartoffel-Spargelsalat und Zitrone	

FISCH & MEERESFRÜCHTE / POISSON ET FRUIT DE MER

Pasta Extraordinäre	€ 24,50
mit gebratenen Gambas, Gamba-Bolognese und Krustentierschaum	
Gambas Côte d`Azur [Perfekt zum teilen in die Mitte]	€ 28,50
mit gegrillter Paprika, Kirschtomaten, Röstbrot und Beurre Mon Ami	
Loup de Mer auf der Haut gebraten	€ 29,50
mit Safran-Risotto, Pak Choi und Krustentierschaum	
Island Kabeljau	€ 29,50
mit Limonen-Hollandaise, bunten Linsen, grünem Spargel und Gnocchi	

TOUR DE FRANCE MENU SURPRISE

Unsere Küche serviert Ihnen ein 4-Gang Überraschungsmenü.
Bitte geben Sie bei der Bestellung eventuelle Unverträglichkeiten an.
Gerne kreieren wir Ihnen auch ein vegetarisches oder veganes Menü.

Preis pro Person € 54,50

DESSERT / SUPERBE RENDE VOUS

Dessert du „Mon Ami“	€ 9,50
unsere wechselnde Dessertspezialität	
Bourbon Vanilleeis	€ 7,50
serviert mit Espresso	
Schokoladeneis	€ 7,50
mit hauseigenem Eierlikör	
Karamellierter Ziegenfrischkäse	€ 9,50
mit Mandeln und Himbeersorbet	
Variation de Glace	€ 9,00
drei gemischte Kugeln Eis mit Früchten der Saison	
Eine Kugel Hausgemachte Glace oder Sorbet	€ 3,00