

VORSPEISEN / ENTRÉES

Rindertatar mit Avocado, Honig-Senf-Creme und geröstetem Brioche	€ 18,50
Rote-Bete-Carpaccio mit gratiniertem Ziegenkäse, Wildkräutersalat und Honig	€ 16,50
Gebackene Garnele mit Kürbissalat, Kürbiscreme und Kürbis-Chutney [Gerne können Sie diese Vorspeise auch in vegetarischer Variante bestellen]	€ 17,50
Vorspeisenvariation „tete a tete“	€ 19,50

KLEINIGKEITEN / PETIT CHOSES

Frites de Asiatique mit Miso-Mayonnaise, Chili und Frühlingslauch	€ 9,00
Trüüüüfel-Frites mit Trüffel-Béarnaise [Vorsicht! Suchtgefahr]	€ 9,50

SUPPE / SOUPE

Kürbissuppe mit gebackener Garnele	€ 14,00
Soupe à l'oignon Französische Zwiebelsuppe	€ 12,00

FLAMMKUCHEN / TARTE

Elsässer Art mit Speck und Zwiebeln	€ 12,50
Veggi mit Ziegenkäse, Tomaten, Kürbis-Chutney und Wildkräutersalat	€ 14,50

Auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal erhalten Sie eine Zutatenliste für deklarierungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene, die in unseren Produkten enthalten sind.

GARTENSALATE / SALAD DU JARDIN

Salat „Bardot“	€ 19,50
mit gratiniertem Ziegenkäse, Feigen, Kürbis-Chutney, Kürbiskernen und Himbeerdressing	
Salat „Martinique“	€ 20,50
mit gebackener Hähnchenbrust, bunten Kirschtomaten, Chili-Honig-Dip und Sesam-Dressing	
Salat „Niçoise“	€ 25,00
mit kurzgebratenem Thunfisch, Kartoffelspalten, grünen Bohnen, Oliven, Ei und Hausdressing	
Alle Salate können auch als Vorspeisenportion bestellt werden.	€ 15,50

VEGETARISCH / VÉGÉTARIAN

Polenta	€ 19,50
mit Pilzen der Saison und Belper Knolle	
Rote-Bete-Risotto	€ 19,50
mit Tomaten-Oliven-Ragout und Kresse	
Tagliatelle	€ 19,50
mit Erbsen und Kürbisschaum	
wahlweise mit gebratener Garnele je	+ € 4,00

FISCH & MEERESFRÜCHTE / POISSON ET FRUIT DE MER

Kabeljau	€ 28,50
mit Rote-Bete-Risotto ,frittiertem Rucola und Weißweinsauce	
Loup de Mer	€ 29,50
mit Chorizo-Kartoffelstampf, Wildem Brokkoli und Krustentierschaum	

HAUPTSPEISEN / PLATS

Steak aus dem Rinderrücken [220g] mit mediterranem Gemüse, Pommes Mon Ami und Rotweinjus	€ 34,50
Schweinefilet mit Chorizo-Kartoffelstampf, Wildem Brokkoli und Pilzrahm	€ 28,50
Maispoularde mit Kürbiscrème, bunten Linsen, Erbsen und Rotweinjus	€ 26,50
Gebratene Entenbrust mit cremiger Polenta, gebratenen Pilzen und Belper Knolle	€ 28,50
„Unser“ Boeuf Bourguignon zart geschmorte Rinderschulter in kräftiger Jus mit Kartoffelgratin und Pilzragout	€ 30,50
Schnitzel vom Schweinerücken mit Kartoffel-Pfifferlings-Salat, Rotweinjus, Preiselbeeren und Zitrone	€ 24,00

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

Crème Brûlée „Lavande“ mit Lavendel, roten Beeren und einer Kugel Eis	€ 9,50
Kürbiskern-Parfait mit eingelegtem Kürbis und Apfel	€ 12,50
Mille Feuille mit Himbeeren, weißer Schokolade und einer Kugel Vanilleeis	€ 9,50
Eine Kugel Hausgemachte Glace oder Sorbet	€ 3,00