

VORSPEISEN / ENTRÉES

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

KLEINIGKEITEN / PETIT CHOSES

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

SUPPE / SOUPE

- Kürbissuppe** € 12,50
mit gebackener Garnele
- Soupe à l'oignon** € 9,50
Zwiebelsuppe

FLAMMKUCHEN / TARTE

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

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“ € 18,50
mit gratiniertem Ziegenkäse, Feigen, Kürbis-Chutney,
Kürbiskernen und Himbeerdressing

Salat „Bouillabaisse“ € 22,50
mit gebratenen Fischfilets, bunten Kirschtomaten, Oliven, Gurken und
Vinaigrette

Alle Salate können auch als Vorspeisenportion bestellt werden. € 15,50

VEGETARISCH / VÉGÉTARIAN

Gefüllte Riesen Ravioli € 19,50
mit Ricotta und Kürbis, Pilzen der Saison und Belper Knolle

Ebly Risotto € 19,50
mit Allerlei vom Kürbis und Kresse

Erbsen Humus € 18,50
mit herbstlichem Gemüse und Waldpilzragout

FISCH & MEERESFRÜCHTE / POISSON ET FRUIT DE MER

Zander „Winzerin Art“ € 31,00
mit Cassoulet von Pilzen, Perlzwiebeln, Speck und Kartoffel-Endivien-Püree

Fish & Chips € 28,50
mit Erbsen-Stampf, Kürbis, Pommes Mon Ami und Krustentierschaum

*Bon
Appétit!*

HAUPTSPEISEN / PLATS

Steak aus dem Rinderrücken [220g] mit Senfkruste, Pommes Mon Ami, bunter Salat und Rotwein-Schalotten-Jus	€ 34,50
Zart geschmorte Spanferkelbäckchen á la grand-mère mit Kürbis und buntem Herbstgemüse	€ 27,50
„Unser“ Boeuf Bourguignon geschmorte Rinderschulter in kräftiger Jus mit Kartoffelgratin und Pilzragout	€ 28,50
Schnitzel vom Schweinefilet mit Kartoffel-Pfifferlings-Salat, Rotweinjus, Preiselbeeren und Zitrone	€ 24,50

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

Pain perdu mit herbstlichem Apfel und Vanilleeis	€ 9,50
Schokoladen Tarte mit roten Beeren und Joghurteis	€ 10,00
Eine Kugel Hausgemachte Glace oder Sorbet	€ 3,00