

Carte du Jour

täglich ab 18 Uhr

SCAMPI PROVENCAL 21,50
*mit Frühlingslauch, getrockneten Tomaten und
Kräuterbaguette*

TOFU-PAPRIKA-FLAMMKUCHEN 19,50
mit geräuchertem Tofu, Paprikacreme und Rucola

WEINBERGSCHNECKEN AUS DEM OFEN 16,50
ein Dutzend, mit Knoblauchbaguette

CHAMPAGNE
H.BLIN GRAND CUVÉE BRUT
0,1l 11,90
2x 0,1l 22,50

TARTAR VOM SHERRY MATJES 17,50
mit Wakame, Brot, Kaviar und pochiertem Ei

TRÜFFEL BURRATA 17,00
auf Tomaten-Rucola Salat

Selleriecremesuppe
mit gebackenen Spanferkeltaschen
12,50

Bouillabaisse Provençale
*Fischeintopf mit Krustentieren, Kartoffeln, Gemüse
Aioli, Sauce Rouille, Käse und Croutons*
37,50

Weinempfehlung

"Riesling 2019" Albrecht Schwegler - Würtemberg 0,1l: 5,50 0,25l: 13,50 0,5l: 25,50 Fl.: 41,00

HAUSGEMACHTE TRÜFFEL-TAGLIATELLE
auf gebratenen Pilzen mit Comté und Weißweinschaum
27,50

GEBRATENES ZANDERFILET
an lauwarmen Pesto-Bohnen Salat und Oliven-Mandel Stippe
32,50

GEBRATENES STEINBUTT FILET
auf sautiertem Spinat mit getrockneten Tomaten und Trüffel Risotto
35,50

KALBSRÜCKENSTEAK UNTER DER KNOBLAUCHKRUSTE
dazu Feigen, Lavendel und Auberginenpuree
36,00

DRY AGED SCHWEINEKOTELETTE (CA.350 GR)
mit gebratenen Pilzen, Kartoffelpüree und Cherrytomate
33,50

OPÉRA 10,50
mit weißem Espresso Eis und Himbeeren

MOUSSE AU CHOCOLAT 6,70

MACARON EISSANDWICH 6,80
Erdbeer-Vanille

DESSERT VARIATION CAFÉ PARIS 13,50
5 Köstlichkeiten aus der Patisserie

CRÈME BRÛLÉE 9,80

COOKIE EISSANDWICH 6,80
Schokolade-Vanille