

Carte du Jour

täglich ab 18 Uhr

LAUWARME GEBEIZTE FJORD-FORELLE **17,00**
Spinat in Kartoffel-Speck-Vinaigrette und Rote Bete

ELSÄSSER FLAMMKUCHEN **16,50**
mit Speck, Zwiebeln, Comté und Feldsalat

DUTZEND WEINBERGSCHNECKEN AUS DEM OFEN **15,00**
mit Knoblauchbaguette

Bärlauchcremesuppe

mit Ricotta Ravioli
11,50

Bouillabaisse Provencale

*Fischeintopf mit Krustentieren, Kartoffeln, Gemüse
Aioli ,Sauce Rouille, Käse und Croutons*
33,50

Champagne

H.Blin Brut Rosé
0,1L 13,50

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE **17,50**
auf konfierter Wassermelone im Blatterteigkorbchen

GEBRATENE ENTENSTOPFLEBER **17,50**
mit Steinpilzbrioche, Comté und zweierlei Püree

Weinempfehlung

“Nabesteiner Riesling” Schlossgut Diel 2017 0,1l : 4,70 0,25l: 11,50 0,5l: 23,00 Fl.: 35,00

GEBRATENER RIESEN BLACK TIGER (ca.250GR)
dazu schwarze Lasagne mit Paprika auf Erbsenrahm
34,50

GEBRATENES STEINBUTTFILET
auf Kartoffel-Vongole-Risotto mit Pomelo und getrockneten Tomaten
32,50

GEBRATENE BOUDIN NOIR
mit Petersilienwurzel , Pflaumen-Chutney und Rostkartoffelstampf
24,50

IRISCHES TOMAHAWK STEAK (MIN. 700GR)
dazu Speck-Bohnenbündchen mit Kartoffelgratin und Jus
55,50

GESCHMORTE OCHSENBACKE
mit Gemüse und Kartoffel-Sellerie-Püree
29,50

ONGLET  L EHALOTE
mit Speckbohnen und Röstkartoffeln
30,50

LAUWARME SCHOKOLADENTARTE (GLUTENFREI) **8,50**
mit Mango-Himbeer-Sorbet

MOUSSE AU CHOCOLAT **6,70**

WAFFELN MIT KIRSCHKOPFOT **8,50**
und Vanilleeis

MOELLEUX AU CHOCOLAT **10,80**
mit Mandeleis und beschwipsten Beeren

CRÈME BRULLEE **8,20**