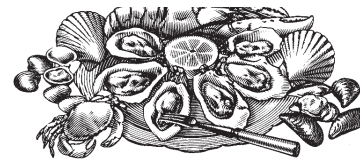


CARTE DU JOUR

täglich ab 18 Uhr

AUSTERN
Ganztägig!



Tripes à la provencale

unter der Blatterteighaube

16,50

Stück	4,20
1/2 Dutzend	24,90
1/2 Dutzend <i>mit 1 Glas Champagne</i>	34,90
13 für 12	46,80

Gebratene Wachtelbrustchen

mit Trüffel-Bulgur, Wachtelei, Preiselbeerjus

18,50

Matjestartar auf Petersilienwurzelrosti

mit gegrilltem Apfel und Petersilienmayonnaise

15,50

Spargel-Flammkuchen

mit halbtrockneten Kirschtomaten, Rucola und Parmesan

19,50

Weinbergschnecken aus dem Ofen

ein Dutzend, mit Knoblauchbaguette

18,50

Bärlauchcremesuppe

mit pochiertem Ei und Croutons

13,50

Bouillabaisse Provenale

*Fischartopf mit Krustentieren, Kartoffeln, Gemüse
Aioli, Sauce Rouille, Käse und Croutons*

41,50

Unser Sommelier empfiehlt:

Chateau Favori Rosé bio • Provence • 2022 0,1l: 7,70 0,25l: 19,30 0,5l: 38,60 Fl.: 57,00

Chateau Haut Pognan • Bordeaux • 2022 0,1l: 3,60 0,25l: 9,00 0,5l: 18,00 Fl.: 28,00

Spargel Natur ca. 500gr.

mit Kartoffeln und Butter **oder** Hollandaise 26,50

+ Katenschinken aus der Pape 6,50

+ Doradenfilet 7,50

Rosa gebratene Lammhuft

an Ratatouille mit gebratenen Schupfnudeln

38,50

Gebratenes Thunfischsteak

mit Hummus, Salz-Zitronengel und Sesam-Kräuterpesto

39,50

Rumpsteak vom Almochs

mit Kräuterkruste, grünen Bohnen und Aligot

41,50

Mousse au Chocolat

7,50

Crème brulee

9,90

Kaiserschmarrn mit Rosinen
und Kürbiskern-Eis

10,50

Zitronengras-Verbeneneis

mit weißem Schokocrumble und Passionsfrucht

10,50