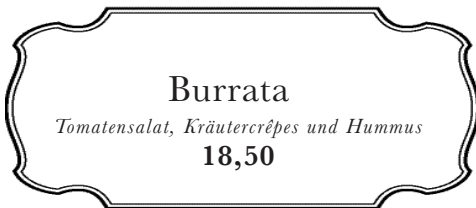


CARTE DU JOUR

täglich ab 18 Uhr

AUSTERN
Ganztägig!



Burrata

Tomatensalat, Krautercrepes und Hummus

18,50

Stück	3,90
1/2 Dutzend	24,90
1/2 Dutzend <i>mit 1 Glas Champagner</i>	34,90
13 für 12	46,80

Gratinierter Ziegenkäse 19,50

mit Balsamico-Zwetschgen, Walnüssen und Friseesalat

Boudin Noir 19,50

mit Tarte Tatin mit Rosmarin

Hummercremesuppe 14,50

mit Krustentierbratling auf Wakamesalat

Weinbergsschnecken aus dem Ofen 18,50

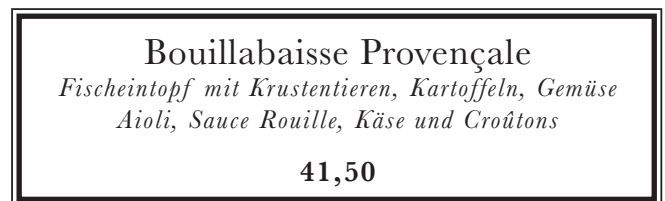
ein Dutzend, mit Knoblauchbaguette



Matjestartar

mit pochiertem Ei, Avocadocreme auf Pumpernickel

19,50



Bouillabaisse Provençale

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

41,50

Sommerliche Weinempfehlung:

Höfflin Auxerois Löss • Kaiserstuhl • 2022 0,1l: 5,6 0,25l: 14,00 0,5l: 28,00 FL: 41,00

Erbsen-Minz Ravioli

mit gebratenen Gambas in Kokos-Currysauce

28,50

Gebratenes Maishähnchen Suprême

an Zitrus-Bulgur, geschmorten Tomaten und Basilikumschaum

35,50

Gebratenes Seeteufelmedaillon

auf sautierten Tomaten mit Kapern und Anchovis dazu Kartoffel-Limonen Püree

36,50

Gebratenes Thunfischsteak

auf lauwarmen Graupensalat dazu Morbier-Schinken Brikteigstange und Tomatenpesto

39,50

Kotelette vom Iberico Schwein

mit gebratenen Buchenpilzen, Kartoffel-Trüffelpüree und Apikosenchutney

46,50

Mousse au Chocolat 7,50

Erdbeer Parfait 10,50
mit Erdbeersalat und Minzpesto

Limone-Meringa Tarte 9,50
dazu Estragon-Rahmeis

Crème brulee 9,90

Erdbeersorbet *mit Champagner* 10,90