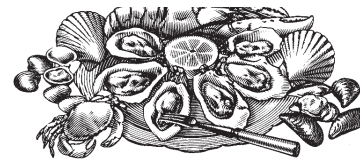


CARTE DU JOUR

täglich ab 18 Uhr

AUSTERN
Ganztägig!



Geräucherte Entenbrust
an Rosenkohlsalat und Krauterpancake

18,50

Stück 4,20
1/2 Dutzend 24,90
1/2 Dutzend *mit 1 Glas Champagner* 34,90
13 für 12 46,90

Ziegenfrischkäse-Crème
Rote Bete Salat, Feigen, Walnuss und Rucolapesto

18,50

Süß-sauer marinierter Kalbstafelspitz
mit Kürbiskernen und Feldsalat 17,50

Gebratene Jakobsmuscheln
auf Quitten-Speck Sugo an Steckrubenpurree

20,50

Weinbergsschnecken aus dem Ofen
ein Dutzend, mit Knoblauchbaguette 18,50

Waldpilzcremesuppe
mit Croutons und pochiertem Ei
12,50

Bouillabaisse Provenale
*Fischeintopf mit Krustentieren, Kartoffeln, Gemüse
Aioli, Sauce Rouille, Käse und Croutons*

41,50

Weinempfehlung:

La Pour-Pre de Villeneuve • Rhône • 2011 o,1l: 9,20 o,25l: 23,00 o,5l: 46,00 FL: 139,00

Kartoffel-Kürbis Curry

mit Rosinen, Belugalinsen, Koriander und Minze
29,50

Moules frites Salade

Muscheln mit Pommes und Cocktailsauce
29,50

Geschmorte Ochsenbacke

mit Gemüsewürfeln dazu Kartoffel-Zwiebelpuree
33,50

Dry aged Schweinekotelett mit Kräuterkruste (ca.350 gr.)

gebratene Steinpilze und Kartoffelrisotto
37,50

Gebratenes Steinbuttfilet

an Erbsen-Kürbis Chutney und schwarzem Risotto
37,50

Mousse au Chocolat 7,50

Lauwarme Schokoladentarte (glutenfrei)
mit Pfirsichsorbet 10,50

Beeren Charlotte
auf Schokoladensauce dazu Orangesorbet 10,50

Crème brulee 9,90

Topfen-Marillenknödel
mit Sauce Anglaise 9,50

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie von unseren MitarbeiterInnen!