

CARTE DU JOUR

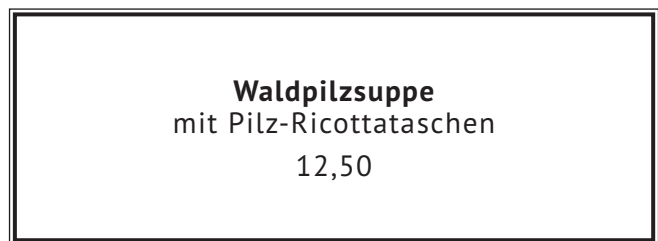
täglich • ab 18:00 Uhr



Elsässer Flammkuchen
mit Speck und Zwiebeln
17,50

Krosser Schweinebauch 17,50
an Avocado-creme mit Brioche

Rosa gebratene Entenbrust 17,50
an Feldsalat in Himbeervinaigrette
und Walnüssen



Waldpilzsuppe
mit Pilz-Ricottataschen
12,50

AUSTERN



Stück 4,20

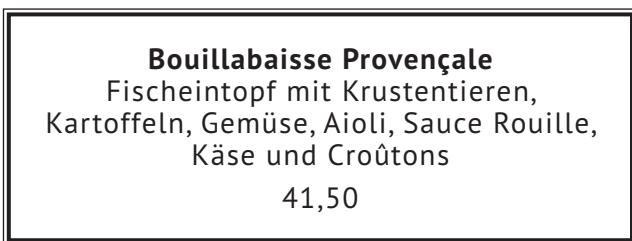
1/2 Dutzend 24,90

1/2 Dutzend mit einem Glas Champagner 34,90

13 für 12 Stück 46,90

Gyozas an Wakamesalat 16,50
und Chili-Sojasauce

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



Bouillabaisse Provenale
Fischeintopf mit Krustentieren,
Kartoffeln, Gemüse, Aioli, Sauce Rouille,
Käse und Croutons
41,50

UNSER SOMMELIER EMPFIEHLT

La Bastide Saint Dominique • Côtes du Rhône rouge | 0,1 l · 4,90 | 0,25 l · 12,25 | 0,5 l · 24,50 | Fl. · 36,00

Meiser Grauburgunder • Rheinhessen • 2024 | 0,1 l · 2,80 | 0,25 l · 7,00 | 0,5 l · 14,00 | Fl. · 20,00

Trüffel-Tagliatelle mit karamellisierten Schalotten · VEG 31,50
Kräutersaitlingen und Wintertrüffel, Parmesan

Coq au vin rouge · 32,50
mit Gemüse, Champignons, Speck und Kartoffelpüree

Schweinshaxe mit Choucroute garni · 28,50
und Kartoffel-Gurkensalat

Lachsforelle auf Artischockenpuree · 34,50
mit Oliventapenade, frittiertes Petersilienwurzel und Tomatenconcassee

Gebrautes Heilbuttsteak · 37,50
mit Krustentierjus, Gemüse und Polenta-Speckpuree

Crème Brulee 9,90

Veganer Apfelkuchen 10,50
mit Kokossorbet

Mousse au chocolat 7,50

Feigenraviolis 10,50
an Sauce anglaise, Rotweifeige und
Minzpesto

Informationen über enthaltende Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie von unseren MitarbeiterInnen.