

IM SPÄTEN HERBST

ENTRÉES (EINZELN JE 13,5)



CHÈVRE CHAUD
ZIEGENFRISCHKÄSE-CROTTINS IM SPECKMANTEL GEBRATEN
MILD-CREMIGER CHÈVRE AN BALSAMICO, WALNÜSSEN & SALATGARNITUR

ODER

TERNINE DE FOIS GRAS – ENTENLEBERPASTETE (+8,-)
VOM ZÜCHTER DIREKT* AN FEIGENCONFIT, FRISCHEN FEIGEN & BRIOCHEBROT

VORSPEISEN (EINZELN JE 16,5)

NOIX SAINT-JACQUES AU CITRON VERT & MOUSSE DE CHOUX DE FLEUR
JAKOBSMUSCHELN AN LIMETTENSAFT & BLUMENKOHLMOUSSE

ODER

FRISCHER GEBRATENER TINTENFISCH - POLPO
AUF KICHERERBSEN-MOUSSE (CREMA DI CECI) & BLATTSPINAT

ODER

ŒUF POCHÉ & TRUFFÉ - POCHIERTES & GETRÜFFELTES EI
IN EINER HERRLICHEN MOUSSE AUS GESCHMOLZENEM PECORINOKÄSE

HAUPTGERICHTE (EINZELN JE 29,5)

MEDAILLONS VOM REHRÜCKEN (+5,-)
AUS VERTRAUENSWÜRDIGER JAGDPACHT AN EINER KRÄFTIGEN PORTWEIN-JUS. DAZU
FEIGENROTKRAUT & KRÄUTERSEMMELKNÖDEL ODER SPÄTZLES

ODER

FRISCHES FLUSSZANDERFILET AUF RAHMSAUERKRAUT
SEHR SCHÖNES FISCHGERICHT AUS DEM ELSASS AN EINEM
AUSSERGEWÖHNLICHEN KRAUT! DAZU SERVIEREN WIR BUTTERKARTOFFELN

ODER

MAGRET DE CANARD ENTIER* – ENTENBRUST MIT FRISCHEN FEIGEN
AM STÜCK SERVIERT AN INTENSIVER JUS, BLATTSPINAT & STAMPFKARTOFFELN

ODER

PAVÉ DE BŒUF – RINDERRÜCKENSTEAK
TRANCHIERTES FÄRSEN-ROASTBEEF AN INTENSIVER SAUCE PINOT NOIR
MIT FRISCHEN WINTERGEMÜSEN & STAMPFKARTOFFELN „PROVENÇALE“

DESSERTS (EINZELN JE 8,5)

TAGESANGEBOT(E)

AUSSERHALB DER MENÜKARTE

BEILAGENSALAT (6,5) A SCHMORGERICHT (24,5) A GEBRATENE ENTENLEBER -
FOIE GRAS POËLÉ (24,5) A VEGETARISCHE PASTA (16,8) A SAISONSUPPE (JE NACHDEM)

„SCHLEMMEN À LA FRANÇAISE“
IM SPÄTEN HERBST



MIT UNSEREM MENU „CLASSIQUE“

- ENTRÉE & ROSCHDBRÔTE & DESSERT ZU 39,5

ODER FREI KOMBINIERBAR

IN 2 DURCHGÄNGEN:

- ENTRÉE & HAUPTGERICHT ZU 39
- VORSPEISE & HAUPTGERICHT ZU 42

ODER ALS 3-GANG-MENÜ:

- ENTRÉE, HAUPTGERICHT, DESSERT ZU 46
- VORSPEISE, HAUPTGERICHT, DESSERT ZU 49
- ENTRÉE, VORSPEISE, HAUPTGERICHT ZU 52

ODER EIN 4-GANG-MENÜ:

- ENTRÉE, VORSPEISE, HAUPTGERICHT & DESSERT ZU 59



UND DER PASSENDEN WEINBEGLEITUNG

ZU JEDEM GANG EIN PASSENDES 0,15 L GLAS UNSERER ERLESENEN WEINE,
AUSGESUCHT VOM PATRON

- 1 GLAS À 0,15 L 7
- 2 GLAS À 0,15 L 14
- 3 GLAS À 0,15 L 21
- 4 GLAS À 0,15 L 28

* FERME DIDIER MEYER AUS EBERBACH PRÈS WOERTH WWW.FERMEMEYER.FR

UNSERE OBSIBLUE-GAMBAS SIND ARTGERECHT & OHNE ANTIBIOTIKA IN
NATÜRLICHER LAGUNE GEWACHSEN SIEHE WWW.CRUSTANOVA.COM

INFORMATIONEN ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN, DIE ALLERGIEN ODER
UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN, ERHALTEN SIE GERNE AUF
NACHFRAGE BEIM SERVICEPERSONAL!