

## À LA CARTE MENU

ENTRÉES.....	VORSPEISEN
	€
IN ZITRUS AROMEN GEBEIZTER LACHS weißer Spargel   Petersilien-Jalapeño Vinaigrette   Gurken Sorbet Algenchip   Meerrettich „Bavaroise“	17.5
FRANZÖSISCHE ENTENLEBER TERRINE <small>ungestopft</small> Ingwer Rhabarber Chutney   Valencia Mandel   Sauternes Gelee gepickelter Rettich   Brioche	18.5
HANDGESCHNITTENES TATAR VOM BIOLANDRIND Kartoffel Mille Feuille   Kaviar „Royal Belgian Gold Label“   confiertes Eigelb geräucherte Crème fraîche	22
MARINIERTES RÖMERSALATHERZ  Petersilien-Jalapeño Vinaigrette   Gurke   Granny Smith   Pistazien Mayonnaise   Hirtenkäse	13.5
BÜFFELMILCH BURRATA  Mango-Curry Emulsion   Passionsfrucht Senf Vinaigrette gelbe Beete   Zitrusöl   Frisée Salat	14.5
PLATS PRINCIPAUX.....	HAUPTGERICHTE
FRANZÖSISCHES FREILAND MAISHÜHNCHEN „LABEL ROUGE“ weisser Spargel   Vin Jaune Jus   sautierte Morcheln   Eigelbcreme   Kartoffel-Parmesanwaffel	31
MARKTFRISCHER FISCH NACH ANGEBOT Bouillabaisse-Krevetten Sud   Salzzitrone   Passe Pierre   Artischockencreme Cannellini Bohnen   Oliven   mediterranes Kartoffelpüree	32.5
PROVENZALISCHES RATATOUILLE  Lauwarm serviert   Schafskäse mit Kräutern im Brickteig   Nizza Oliven Artischockencreme   Polenta „à la Landaise“   Maiscrunch	20
DESSERTS.....	NACHTISCH
MANGO PASSIONSFRUCHT CREMEUX Karibik Gewürz Aromen   Kokosnuss   Limetten Meringue   Rum Bananen Kompott   Quark Eis	14
FRANZÖSISCHE KÄSE SÉLECTION – 5 SORTEN Hausgebackenes Früchtebrot   Quittensenf   roter Feigensenf   grüne Tomatenmarmelade	15

BITTE BEACHTEN SIE, AUS ORGANISATORISCHEN GRÜNDEN TRENNEN WIR KEINE RECHNUNGEN. ALLE PREISE INKLUSIVE MWST.