

Speisekarte

Menü 3 Gang

3 Gänge: Suppe, Hauptgericht, Dessert **45 €**

3 Gänge: Vorspeise, Hauptgericht, Dessert **55 €**

Menü 4 und 5 Gang

4 Gänge: Suppe, Vorspeise, Hauptgericht, Dessert **63 €**

5 Gänge: Suppe, Vorspeise, Fisch, Fleisch, Dessert **75 €**

Suppen

*Consommé von jungem Frühlingsgemüse mit hausgemachtem
Kräuter- und Rote Beete Biskuit*

Bouillabaisse „Martinique“

Feine Cocos-Fischsuppe mit Kabeljau, Shrimps und Gemüse

Vorspeisen

Frische Gillardeau Austern „Special de Claires“ aus La Rochelle

(Spitzenqualität aus der Meerenge vor der Insel „Ile d´Oléron“)

Gegrillte Artischockenherzen an Sauce „Roquefort“ und glasierten Tomaten

*Luftgetrockneter Rehschinken an Salat von grünem Spargel, Birnen und
Granatapfel*

Krabbencocktail „Bretagne“ mit Sellerie, Avocado und Calvados

Hauptgerichte

Fisch

*Scampi in Teig aus Panko und Flore de Cana Coco gebacken,
dazu Mango-Spitzkraut und Riz de Camargue*

*Filet vom Wolfsbarsch mit gebräunter Normandie Scharlotten-Tomatenbutter und
Petersilienwurzelpüree*

Fleisch

*Ragout vom Feldhasen nach Art der Provence
auf hausgemachten Kräutergnocchi*

*Filet vom jungen Weidekalb an Jus von Cognac und Sommertrüffel, dazu
Crêpes fromage blanc*

*Ochsenszunge vom Grill an Sauce Grand Veneur mit spanischem Karpfen
und gebackener Polenta*

*Rehrücken aus der Hofjagd an Sauce Bordelaise framboises und
Kartoffelgratin Savoyard*

Dessert

(perfekt dazu unser Dessertwein vom Domaine Uby)

Kleine Plateau de fromage

Erdbeersorbet auf Pfefferminz Crème Anglais

Mousse au Chocolat an hausgemachter Safranbirne

Crème Brûlée mit Montelimar Nougat

Gateau chocolat blanc mit Karamellcreme und Obstgarnitur

À LA CARTE

Suppen

Consommé von jungem Frühlingsgemüse mit hausgemachtem

Kräuter- und Rote Beete Biskuit; 10 €

Bouillabaisse „Martinique“

Feine Cocos-Fischsuppe mit Kabeljau, Shrimps und Gemüse; 12 €

Vorspeisen

Frische Gillardeau Austern „Special de Claires“ aus La Rochelle; 25 €

(Spitzenqualität aus der Meerenge vor der Insel „Ile d´Oléron“)

Gegrillte Artischockenherzen an Sauce „Roquefort“ und glasierten Tomaten; 23 €

Luftgetrockneter Rehschinken an Salat von grünem Spargel, Birnen und Granatapfel; 24 €

Krabbencocktail „Bretagne“ mit Sellerie, Avocado und Calvados; 25 €

Hauptgerichte

Fisch

*Scampi in Teig aus Panko und Flore de Cana Coco gebacken,
dazu Mango-Spitzkraut und Riz de Camargue; 28 €*

Filet vom Wolfsbarsch mit gebräunter Normandie Scharlotten-Tomatenbutter und Petersilienwurzelpüree; 29 €

Fleisch

*Ragout vom Feldhasen nach Art der Provence
auf hausgemachten Kräutergnocchi ; 26 €*

*Filet vom jungen Weidekalb an Jus von Cognac und Sommertrüffel, dazu
Crêpes fromage blanc; 30 €*

*Ochsenzunge vom Grill an Sauce Grand Veneur mit spanischem Kapern
und gebackener Polenta ; 26 €*

*Rehrücken aus der Hofjagd an Sauce Bordelaise framboises und
Kartoffelgratin Savoyard ; 28 €*

Dessert

(perfekt dazu unser Dessertwein vom Domaine Uby)

Kleine Plateau de fromage; 15€

Erdbeersorbet auf Pfefferminz Crème Anglais; 12€

Mousse au Chocolat an hausgemachter Safranbirne; 14€

Crème Brûlée mit Montelimar Nougat; 12 €

Gateau chocolat blanc mit Karamellcreme und Obstgarnitur ; 12 €