



## ENTRÉES

|   |      |
|---|------|
| SALADE VERTE mit hausgemachter Vinaigrette<br>Dijonsenf, Himbeere oder Nuss                                   | 6,-  |
| BUNTER LINSENSALAT<br>mit Karotten, Sesam, Kokos, Zitronengras und Koriander                                  | 8,-  |
| SPARGELCRÈMESUPPE<br>mit hausgemachtem Bärlauchöl & Groutons  | 8,-  |
| RILLETTES D´OIE (Gans) mit Cornichons, Dijonsenf, beurre demi-sel<br>de la Normandie & französischem Landbrot | 10,- |
| ESCARGOTS DE BOURGOGNE mit hausgemachter Kräuterbutter  | 10,- |
| OEUF À LA MAYONNAISE mit Estragon   | 5,-  |

## PETITS PLATS

|   |      |
|---|------|
| TARTINE AUX ASPERGES französisches Landbrot geröstet<br>mit Ziegenfrischkäse, grünem Spargel und Rhabarber aus Nauheim,<br>karamellisierten Mandeln & Salat mit Dijonsenf vinaigrette | 14,- |
| GARPAGGIO VOM KOHLRABI<br>mit Zitrone, Olivenöl, schwarzem Pfeffer, Radieschen, Rucola & Haselnuss  | 12,- |
| GRATINIERTER CAMEMBERT<br>mit frischem Rosmarin, Thymian, Honig & geröstetem Landbrot   | 12,- |
| HUMMER THERMIDOR<br>gratiniert mit Spinat & hausgemachter Sauce Hollandaise   | 24,- |



## PLATS PRINCIPAUX

|  |      |
|--|------|
| ENTREGÔTE VOM IRISCHEN WEIDERIND mit frischgeschnittenen Pommes Frites & hausgemachter Sauce Béarnaise   | 27,- |
| GALETTE AU GHÈVRE aus bretonischem Buchweizenmehl mit Freilandeiern, Ziegenkäse, Blumenkohlcurry, grünem Spargel aus Nauheim & Salat mit Himbeervinaigrette  | 18,- |
| HAUSEIGENE BRATWURST mit Fenchel & Dijonsenf, Kartoffel-Pommerysenf-Stampf, Flageolettbohnen et une petite salade  | 18,- |
| POULET AU CITRON vom Schwarzfederhuhn Label Rouge<br>Label-Rouge-Geflügel genießt den ganzen Tag Freilandhaltung, 100% pflanzliches Futter ohne Zusätze und eine nachhaltige Aufzucht<br>Schwarzfederhuhnsuprême mit Zitronensauce, Rotweinbutter & Spargelrisotto | 26,- |
| BOUILLABAISSE mit Edelfischen, Kartoffeln, Fenchel, Tomaten Wildfang Meerbarbe, Wildfang Garnele, isländischem Steinbeißerfilet, bretonischer Seeteufel dazu hausgemachter Rouille & geröstetes Landbrot   | 28,- |

## FROMAGE

|  |      |
|--|------|
| L'ASSIETTE RHÔNE-ALPES mit französischen Wurst- & Käsespezialitäten, hausgemachtem Kompott, beurre demi-sel de la Normandie & französischem Landbrot | 18,- |
| LE TOUR DE FRANCE mit französischen Käsespezialitäten, hausgemachtem Kompott, beurre demi-sel de la Normandie & französischem Landbrot               | 18,- |



## DESSERT

GRÈME CARAMEL aus Freilandeiern mit marinierten Erdbeeren 8,-

HIMBBER-BAISER-ROLLE aus Freilandeiern und frischen Himbeeren 8,-

### **GRÊPE nach einem alten Rezept unserer Großmutter Denise aus der Normandie mit Freilandeiern**

GRÊPE au sucre 4,-

GRÊPE au sucre et cannelle 4,-

GRÊPE mit hausgemachtem Goulis aus schwarzen Johannisbeeren 6,-

GRÊPE mit karamellisierten Äpfeln 7,-

GRÊPE mit französischer Schokolade 55% Kakaoanteil 7,-