



ENTRÉES

SALADE VERTE mit hausgemachter Vinaigrette, Dijonsenf, Himbeere oder Nuss	6,-
KOHLRABISALAT mit Joghurt, Zitrone, Kreuzkümmel, Harissa, Knoblauch & Minze	9,-
RILLETTES D´OIE (Gans) mit Cornichons, Dijonsenf, beurre demi-sel de la Normandie & französischem Landbrot	10,-
ESCARGOTS DE BOURGOGNE Schnecken aus dem Burgund mit hausgemachter Kräuterbutter	10,-

PETITS PLATS

ARTISCHOCKE IM GANZEM AUS DER BRETAGNE mit hausgemachter Schalottenvinaigrette	10,-
GAMEMBERT AU LAIT GRU Gamembert im Tontopf gratiniert mit Weißwein, Rosmarin, Salat mit Dijonsenf vinaigrette, Walnüssen & französischem Landbrot	15,-
GREVETTEN COCKTAIL mit hausgemachter Cocktailsauce & geröstetem Landbrot	16,-

Wir danken unseren lokalen Lieferanten: Scholl & Knapp Gemüse, Wiesbaden / Kartoffelhof Becker, Mainz
Bäckerei Abt, Wiesbaden / Kaufmanns Kaffeerösterei, Wiesbaden / Metzgerei Brauer & Rembser, Wiesbaden
FrischeParadies, Frankfurt / RUNGIS express

Bei Informationen zu Allergenen, wenden Sie sich gerne an uns.



PLATS PRINCIPAUX

ENTRECÔTE VOM IRISCHEN HEREFORD PRIME WEIDERIND mit frischgeschnittenen Pommes Frites & hausgemachter Sauce Béarnaise	29,-
SALADE AU ROQUEFORT Salat mit französischem Blauschimmelkäse, Dijonsenf, karamellisierten Walnüssen & Rhabarber	19,-
POULET FERMIER (<i>Französisches Maishähnchen Freiland</i>) Maishuhnsuprême mit buntem Tomatensalat, hausgemachter Parmesanvinaigrette, Schalotten, Petersilie, Aioli fait maison & Rosmarin-Kartoffeln	27,-
GEBRATENER PULPO WILDFANG mit Pommerysenf-Grémant-Sud, confierten Tomaten, Staudensellerie und gerösteten Kartoffelspalten mit Rosmarin & Thymian	27,-
GEBRATENES LAMMGARRÉ VON DEN NATURWIESEN IRLANDS mit Thymianjus dazu mediterranes Gemüse Grenaille Kartoffeln, Tomaten, grüne Bohnen, Knoblauch, Rosmarin & Zwiebeln	32,-

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,-

Wir danken unseren lokalen Lieferanten: Scholl & Knapp Gemüse, Wiesbaden / Kartoffelhof Becker, Mainz
Bäckerei Abt, Wiesbaden / Kaufmanns Kaffeerösterei, Wiesbaden / Metzgerei Brauer & Rembser, Wiesbaden
FrischeParadies, Frankfurt / RUNGIS express

Bei Informationen zu Allergenen, wenden Sie sich gerne an uns.



DESSERT

TARTE AU CITRON 8,-
mit Zitronencreme & Baiser fait maison von Freilandeiern

MOUSSE AU CHOCOLAT 8,-
aus Freilandeiern mit Grand Marnier & französischer Schokolade
mit 55% Kakaoanteil

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

GRÊPE au sucre 4,-

GRÊPE au sucre et à la cannelle 4,-

GRÊPE mit hausgemachtem Coulis aus schwarzen Johannisbeeren 6,-

GRÊPE mit karamellisierten Äpfeln 7,-

GRÊPE mit französischer Schokolade 55% Kakaoanteil 7,-

GRÊPE au sucre et Grand Marnier 8,-

Wir danken unseren lokalen Lieferanten: Scholl & Knapp Gemüse, Wiesbaden / Kartoffelhof Becker, Mainz
Bäckerei Abt, Wiesbaden / Kaufmanns Kaffeerösterei, Wiesbaden / Metzgerei Brauer & Rembser, Wiesbaden
FrischeParadies, Frankfurt / RUNGIS express

Bei Informationen zu Allergenen, wenden Sie sich gerne an uns.