

---

dîner menu

lauwarme flusskrebse  
mit gartengurken und meerrettich  
*lukewarm crawfish with  
cucumber and horseradish*



petersilienschaum  
mit gebratener jakobsmuschel  
*foam of parsley with fried scallops*



medaillon vom seeteufel mit frischem spargel  
*medaillon of monkfish with  
fresh asparagus*



rücken vom maibock mit sellerie und mispeln  
*saddle of venison with celery and medlar*



topfensoufflé mit erdbeeren und sauerrahm-cappuccino  
*curd cheese soufflé with strawberries and soured cream cappuccino*

5 – gang – menü für 50,00 € pro person  
*5- course menu for 50,00 € per person*

---

les entrées

mesclunsalat mit wiesenkräutern und gratiniertem ziegenkäse <i>mesclun salad with herbs and fried goat cheese</i>	€	13,00
vitello tonnato „le cassoulet“ <i>vitello tonnato „le cassoulet“</i>	€	16,00

---

les potages

schaumsuppe von jungen erbsen mit gebackenem hummer <i>foamed soup of young peas with baked lobster</i>	€	8,00
bouillabaisse von edelfischen mit sauce aioli und knoblauchbrot		
	als zwischengericht	€ 14,00
	als hauptgericht	€ 25,00
<i>bouillabaisse of blue white fish with sauce aioli and garlic bread</i>		
	as starter	€ 14,00
	as main course	€ 25,00

---

## les hors-d`oeuvre

limonentagliatelle mit gebratenen jakobsmuscheln  
und rucola € 16,00  
*lime tagliatelle with fried scallops and aragula*

gebratene gänseleber auf balsamico-kirschen € 20,00  
*fried goose liver with balsamico-cherries*

---

## les poissons

gebratener wolfsbarsch mit artischocken und tomaten € 28,00  
*fried sea bass with artichokes and tomato*

filet vom steinbutt mit spargel,  
morcheln und jungem spinat € 29,00  
*fillet of turbot with asparagus, fresh morels und spinach*

---

## les viandes

filet vom weideochsen und ragout vom  
ochsenschwanz mit blattspinat  
und pommerypüree € 29,00  
*fillet of ox and ox tail ragout served with spinach and mustard puree*

lammcarrée unter der thymiankruste p.P. € 28,00  
mit bohncassoulet  
*back of lamb crusted with thyme and cassoulet of beans*  
für 2 personen / for 2 persons

---

## la recommandation du mois

spargelcrèmesuppe mit gefüllter  
kaninchenroulade und brauner butter € 8,00  
*asparagus cream soup with filled roulade of rabbit and brown butter*

eingelegter spargel und spargelschaum € 16,00  
mit gebackenem ei  
*marinated asparagus and asparagus foam with baked egg*

spargel in der folie „le cassoulet“ € 22,00  
*asparagus wrapped in a film "le cassoulet" style*

filet vom milchkalb mit gebratenem  
spargel und frischen pfifferlingen € 29,00  
*fillet of milk veal with fried asparagus and fresh chanterelles*