

Petite faim
Für den kleinen Hunger

Baguette mit Aioli und Oliven
3,50 €

“Quiche Lorraine“
Lothringer Lauch-Speckkuchen
4,50 €

Französische Käseauswahl
mit Feigensenf und Trauben
Klein 3 Sorten 4,90 €
Groß 6 Sorten 8,90 €

Hors- d'œuvres
Vorspeisen

Gratinierte Achatschnecken
in Kräuterbutter mit Baguette
7,90 €

Variation von Blattsalaten
in Walnuss-Vinaigrette und Kräutercroûtons
8,20 €



“Salat Niçoise“

Salat von Kartoffeln, Thunfisch, Bohnen,
Paprika, Kartoffeln, Tomate und
gekochtem Ei

11,90 €

Französischer Vorspeiseteller

mit Schinken, Pastete und Artischocken

13,80 €

**Potages
Suppen**

Elsässer Zwiebelsuppe

mit Käsecroûtons

5,50 €

“Vichyssoise“

Geeiste Kartoffelsuppe
mit Schnittlauch und Rauchlachsrose

7,20 €

“Bourride“

Provencialer Fischeintopf
mit Baguette und Aioli

12,80 €



Les Poissons Fischgerichte

Gratinierte Lachsschnitte
mit Hollandaise auf Vichy Karotten
und Dillkartoffeln
12,80 €

Rote Meerbarbe
auf Tomatenfondue
und Carmarquereis
14,50 €

“Matelotte“
Ragout von Edelfischen in Rotweinsauce
und Bechamelkartoffeln
17,90 €

Les Viandes Fleischgerichte

“Coq au vin“
Maispoulade in Rotwein mit Marktgemüse
und Rosmarinkartoffeln
12,50 €



“Bœuf a la Bourguignonne“

Geschmortes Rindfleisch mit Perlzwiebeln,
Champignons und Speck

14,60 €

“Navarin“

Edelragout vom Lamm
mit Ratatouille und Kartoffelgratin

16,90 €

**Les desserts
Nachspeisen**

“Crème brûlée“

mit Walnußeis

6,30 €

Grand Marnier-Eisparfait

mit Orangensalat

7,20 €

“Mousse au chocolate“

auf Waldbeerencoulis

7,90 €

