

## Vorspeisen und Suppen

<b>Bretonische Gillardeau Austern mit Zitrone auf Eis serviert</b>	<b>Stk.</b>	<b>2,80</b>
Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum		8,00
Karotten-Ingwer-Schaumsüppchen mit Kokosmilch		8,00
Hummerschaumsüppchen mit haugemachter Ravioli		14,00

## Mittagsmenu

**Vitello tonnato vom Kalbsnüsschen** **16,00**  
**an kleinem Sommersalat mit Rosmarinkartoffeln**

oder

**Französische Fischsuppe** **14,00**  
**mit Edelfischeinlage und Hummerravioli**

\*\*\*\*\*

**Ragout vom Opfinger Rehwild**  
**im Ofen geschmort**  
**an einer Spätburgundersauce**  
**mit Waldpfefflingen, Steinpilzen**  
**und Spätzle**

**als einzelnes Gericht**

**26,80**

**Filet vom Islandkabeljau**  
**in Butter gebraten**  
**an einer beurre blanc**  
**mit Kohlrabi**  
**und Gnocchi**

**als einzelnes Gericht**

**27,00**

**Bretonische Artischocke in Olivenöl gebraten**  
**mit Basilikumrisotto**  
**als einzelnes Gericht**

**19,00**

\*\*\*\*\*

**Gratin von frischen Lehener Himbeeren** **9,80**  
**und Mandelrahmeis**

oder

**Dreierlei französische Rohmilchkäse** **12,00**  
**mit Burgundertrauben und Nüssen**

**Menüpreis** **36,80**

## Besondere Empfehlungen

Frische Steinpilze in Butter gebraten mit Schalotten und Blattpetersilie	als Vorspeise	19,80
	mit Tagliatelle als Hauptgang	29,80
Fleischküchle vom Grill an einer Rahmsauce mit frischem Marktgemüse und Bratkartoffeln		16,80
Roastbeef -rosa gebraten- (kalt) mit Sauce Remoulade, Blattsalaten und Bratkartoffeln		18,00
Wiener Schnitzel vom Kalbsnüsschen mit Kartoffel und grünem Salat		22,80
Sticky Ribfingers Spare Ribs vom Rind ohne Knochen, an feinem Glasnudelsalat mit Schalotten, Peperoni und Koriander	als Vorspeise	21,00
	als Hauptgang	32,00