

Frankreich aus den Küchen der Provinz

Bouillabaisse- Edle Fischsuppe und Meeresfrüchte mit Aioli € 8,00

Grand Aioli- Provence

Kalte Fisch- und Gemüseplatte mit Scampi, Ei und Knoblauchpaste € 12,00

Coquilles Saint Jaques à la Bercy Jakobsmuschel, im Champagnersud mit Estragon,

Champignons und Crème fraîche verfeinert € 12,50

Mousse de Canard sur lit de salade

Entenlebermousse mit Salatgarnitur und Himbeerdressing € 9,00

zu allen Vorspeisen reichen wir Brot

Hauptgerichte:

Salade Niçoise bunter Salat mit Thunfisch, Oliven, Ei, Käse und Baguette

€ 13,50

Poulet aux Olives - Maishähnchen mit Oliven Tomaten und Champignons

geschmort & gebackene Kartoffeln

€ 15,50

Gratin d' écrevisses- Gratinierte Flusskrebse

mit Nollypratsauce auf Pâtes (Nudeln)

€ 16,00

Poisson-loup Normande - schmackhafter Steinbeißer

mit Meeresfrüchten und Pilaw-Reis

€ 18,00

Lamm Haxe à la bretonne - mit weißen Bohnen und

Pommes à l' alsacienne – (Elsässer-Kartoffeln)

€ 17,50

Cailles aux myrtilles - zwei geschmorte Wachteln mit Speck,

Blaubeersauce dazu Pommes de terre royal mit Trüffel und Gemüse

€ 18,00

Filet de veau aux truffes à la crème,- Kalbsfilet auf Trüffeljus

mit Sahne abgelöscht dazu Kartoffelgratin € 23,00

Rognons de veau - Kalbsnieren in Dijonsenf mit Zwiebeln und Pilzen Gemusereis 15,00€

Dessert & Käse

Plâteau de fromages feine Käseauswahl mit Trauben und Brot € 8,00

Crème brûlée - abgeflämmte Karamelcrème € 7,00

Tarte Tartin Apfelkuchen Vanilleeis € 6,00