

## VORSPEISEN

<b>FANGFRISCHE AUSTER</b> „fine de claire“	€ 3,90
<b>HUMMER SAFRAN SCHAUM SÜPPCHEN</b> Kresse   Kürbis Öl + Jakobsmuschel	€ 8,90 € 12,90
<b>BURRATA</b> Tomatenfilet   Mango   Basilikum Pesto   Schwarzer & Weißer Sesam	€ 12,90
<b>ZIEGENKÄSE IM FILOTEIG</b> gefüllt mit Weintraube   karamellisierte Aprikose   Feigengelee	€ 13,90
<b>VEGETARISCHER ANTIPASTI-TELLER</b> Rote-Beete-Humus   Büffel Mozzarella   gefülltes Weinblatt mit Wildkräuterreis   Champignon   Zucchini   Artischocke   Paprika Auberginen-Röllchen gefüllt mit Frühlingszwiebeln & Frischkäse   Wildkräutersalat	€ 12,90
<b>ANTIPASTI-TELLER</b> Vegetarischer Antipasti-Teller   Dattel im Speckmantel   Serrano Schinken   Crevette	€ 17,90

## HAUPTGANG

<b>VENUSMUSCHELN</b> Tagliatelle   Honig Tomaten   gegrillte Aubergine   Sakura Mix   Cilli   Kerbel   Knoblauch	€ 15,90
<b>HAUSGEMACHTE RAVIOLI</b> gefüllt mit Baby-Spinat und Ricotta   Flageolet Bohnen   Salbei-Safran-Sauce	€ 17,90
<b>WILDKRÄUTERSALAT</b> auf der Haut Gold gebratenes Loup de Mer   Crevetten Rose   pikantes Ananas Chutney	€ 18,90
<b>MIESMUSCHELN</b> getruffelte Steakhouse Pommes   Crevetten Rose   Weißwein Kräuter Sauce	€ 18,90
<b>CAESAR SALAD</b> Maispoulardenbrust gefüllt mit Käse aus Frankreich   Croutons   Oliven   Parmesan Dressing	€ 19,90
<b>LABEL ROUGE LACHS</b> Avocado Dip   Süßkartoffel Pommes   Wildkräutersalat	€ 19,90
<b>HAUSGEMACHTE SPÄTZLE</b> tranchiertes Hüftsteak   Safran   Champignons   Trüffel-Rahm-Sauce	€ 19,90
<b>ARGENTINISCHES HÜFTSTEAK</b> getruffelten Steakhouse Pommes   Wildkräutersalat	€ 21,90
<b>WIENER SCHNITZEL VOM KALB</b> Steakhouse Pommes   Wildkräutersalat   hausgemachte Safran Aioli	€ 21,90
<b>THUNFISCH STEAK IM SESAMMANTEL</b> getruffelter Kartoffelpüree   Baby Spinat	€ 26,90

## FLAMMKUCHEN

Flammkuchen mit:

jeder Flammkuchen wird mit einem kleinen Wildkräutersalat serviert

Speck   Zwiebeln   Gartenkresse   Käse	€ 11,90
Brie Käse   Frühlingszwiebeln   Trüffel	€ 12,90
Ziegenkäse   Blaubeeren   Walnüsse	€ 12,90
Chorizo   Oliven   Frühglingszwiebeln   Feta   Käse	€ 12,90
Spargel   Pinienkerne   Frühlingszwiebeln   Käse	€ 12,90
Meeresfrüchte   Knoblauch   Paprika   Käse	€ 13,90

## DESSERT

<b>CRÊPES SUZETTE</b> Cointreau   hausgemachtes Eis   Orange	€ 7,50
<b>WARMES SCHOKOLADENTÖRTCHEN</b> hausgemachtes Eis   Fruchtgarnitur	€ 8,90
<b>FEINSTE KÄSEAUSWAHL AUS FRANKREICH</b> Feigengelee   Trauben   karamellisierten Walnüssen	€ 10,90