

SOIRÉE BLANCHE

Vorspeisen

Bouillabaisse

Die klassische Fischsuppe aus Marseille mit Fisch,
Venusmuscheln & Garnelen
dazu Sauce Rouille & geröstetes, französisches Baguette

€ 17,50

Salade Niçoise

mit Salatgurke, Tomaten, grüne Bohnen, rote Zwiebeln, Knoblauch,
Frühlingslauch, gekochte Eier, Sardellenfilets, Oliven,
frische Kräuter und natives französisches Olivenöl

€ 14,00

Terrine von Ziegenfrischkäse, gerösteten Haselnüssen &
getrockneten Feigen im Zucchini-mantel mit frischen Sprossen
französischer Vinaigrette & Basilikumsorbet

€ 14,50

Für unsere kleinen Gäste

Gebratene Hähnchenbruststreifen

mit Nudelnest auf Rahmsauce, kleiner Salat

€ 12,50

Hauptspeisen

Geschmortes Rinderbäckchen

an Pastinaken Püree & Rotweinschalotte
dazu ein sommerlicher Salat mit Mango Dressing

€ 25,50

Gebrautes Doradenfilet

mit feinem Ratatouille & Rosmarinkartoffeln,
bestes französisches Olivenöl mit Aromaten & Beerenkapern

€ 23,50

In Rotwein eingelegte Maishuhnbrust

mit kleinen Zwiebeln, Karottengemüse & Nudelnest

€ 21,50

Mit Südfranzösischem Ratatouille gefüllte und mit Käse überbackene Paprika

auf Tomatensauce von Fleischtomaten mit Kräutern der Provence &
Rosmarinkartoffeln

€ 15,50

Geriebener Hartkäse, gerne auch Vegan

Desserts

Hausgemachte Crème Caramel

mit frischen Beeren und Caramel-Chip

€ 10,50

Dialog von heller und dunkler Mousse au Chocolat

an Beerenragout mit frischer Minze

€ 11,50

Trilogie von hausgemachtem Limetten-, Cassis- & Aprikosensorbet

mit frischer Minze & Erdbeerlimes

€ 10,00

Vegetarisch / Vegan

Käserad von reifen französischen Käsesorten:

Briard Savarin mit Trüffel, Chèvre in Asche gewälzt, Roquefort,
Camembert, Comté & karamellisierte Ziegenkäse-Taler
Dazu frische Butter aus der Bretagne & französisches Baguette
Kümmel, verschiedene Gewürz-Salze & Pfeffer aus der Mühle
Feigen- & Orangensenf

€ 12,50