

*Liebevolle Zubereitung sowie
Nachhaltigkeit ist unsere Leidenschaft
Unser Wunsch ist es, dass sie den Moment
des Glücks bedingungslos genießen können !*

Suppen

Hausgemachte Suppe vom Hokkaido-Kürbis mit steirischem Kürbiskernöl		6,30 €
Edelfische und Meeresfrüchte im Bouillabaisse mit Knoblauch- Baguette und Safran- Aioli	als Vorspeise	9,40 €
	als Hauptgericht	16,90 €

Kleinigkeiten & Vorspeisen

Frankreich`s beste Oliven aus Nyons, Coopérative du Nyonsais mit Baguette	100g	6,10 €
Pfälzer Handkäs' mit Musik und Bauernbrot		8,50 €
Carpaccio vom Hirsch mit Cassis- Trüffel- Marinade an eingelegten Wildzwiebeln und mariniertem Feldsalat		14,40 €
Jahrgangs-Sardinen 2017 (von Familie Jean-Francois Furic, Port de Saint- Guenole, Penmarc`h – France) mit marinierter Zucchini und Tomatenvinaigrette		14,90 €
Französisch-Pfälzischer Vorspeisenteller (mit Pfälzer Blutwurst, Livarot, Bayonne- Schinken, Amaretto- Mandel- Würstchen von Hambel, Leber- Pastete Bauernbrot, Baguette und französischer Salzbutter)		14,80 €
Ofenfrische Hähnchenbrust Supreme mit einem kleinem Salat und Pommes Frites (Artgerechte Aufzucht und Tierhaltung, Annerose Ziegler, Bammental)		15,80 €

Flammkuchen

Elsässer Flammkuchen (Speck und Zwiebeln)	10,40 €
Italienischer Flammkuchen (Rucola, Tomaten, Parmesan)	11,90 €

Unsere Küche ist von 11:30 Uhr bis 22:00 Uhr für Sie geöffnet

Salate

Kleiner gemischter Blattsalat mit Hausdressing	5,70 €
Großer gemischter Blattsalat mit Hausdressing	9,90 €
Ceasar Salat Römersalat in Parmesan- Ei- Dressing mit Brioche- Crôtons, gehobeltem Parmesan und gebratener Hähnchenbrust (Artgerechte Aufzucht und Tierhaltung, Annerose Ziegler, Bammental)	16,40 €
Gebratener Pulpo in Limonenpesto und Staudensellerie mit kleinem Wildkräutersalat und Baguette	17,80 €

Vegan

Geschwenkte Ravioli mit Pilzfüllung in fruchtiger Kokos- Currysauce mit Muskatkürbis	15,90 €
---	---------

Fleischlos

Kartoffeldipper mit 3erlei Saucen (Asiatische Barbecuesauce, Knoblauch- Kräuter- Dip, Safran- Aioli)	12,90 €
Lauwarme Ricotta- Spinat- Quiche an mariniertem Feldsalat mit Knoblauch- Kräuter- Dip	14,20 €

Kinderkarte

Nudeln mit Tomatensauce und geriebenem Parmesankäse	6,80 €
Paniertes Schnitzel vom Landschwein mit Pommes Frites	8,50 €

Fischhauptgänge

Gebratenes Zackenbarschfilet mit pikanter Butter vom Rosa Pfeffer auf cremigem Kartoffel- Linsengemüse	19,90 €
Felchenfilet auf der Haut gebraten mit Beurre Blanc an getrüffeltem Rahmkohlrabi und Kartoffelstampf	17,90 €
Edelfische und Meeresfrüchte im Bouillabaisesud mit Knoblauch- Baguette und Safran- Aioli	16,90 €

Fleischhauptgänge

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und kleinem Salat	15,60 €
Klassisches „Wiener Schnitzel“ von der Kalbshüfte mit Pommes Frites und kleinem Salat	23,70 €
Fasanenbrust „Winzerin Art“ auf Riesling- Sauerkraut und Kartoffelrösti	17,50 €
Klassisches französisches Navarin vom Weidelamm mit Wurzelgemüse an Aligot (Kartoffelstampf mit Knoblauch und Käse)	18,50 €
Rumpsteak vom Simmentaler Rind (200g) an Portweinjus mit getrüffeltem Rahmkohlrabi und Kartoffelgratin	24,90 €

Dessert und Käse

Klassische Crème Brûlée mit Kumquat- Sorbet	8,50 €	
Lauwarme Aprikosen- Blätterteigtarte an Vanille- Creme Fraîche und Honig- Lavendeleis	9,00 €	
Belgische Waffel an Balsamico Kirschen mit Vanilleeis und Sahne	8,20 €	
Gâteau au Chocolat (Kuchen mit Valrhonaschokolade und feinem Mandelmehl)	6,80 €	
Französische Käseauswahl mit Quittensenf und Baguette (Veredelt von unserem Affineur Hans Stähle)	12,90 €	
Vanille-, Schokolade- und Erdbeereis	á Kugel	1,95 €
Portion geschlagene Sahne	1,65 €	
Gemischtes Eis ohne Sahne	5,10 €	
Gemischtes Eis mit Sahne	5,65 €	

Bitte beachten Sie auch das täglich wechselnde
Kuchenangebot in unserer Vitrine

Wir bieten verschiedene Eissorten der Hersteller
Glace de alpes und Mövenpick an.

Unsere Küche ist von 11:30 Uhr bis 22:00 Uhr für Sie geöffnet