

Empfehlung des Chefs

Tagessuppe

Hausgemachte Tagessuppe € 6,50

Vorspeisen

Überbackene Riesenmuscheln
Knoblauchbutter, Baguette € 8,90

Tartar von frischen Thunfisch
auf Avocadomousse € 9,80

Serrano-Schinken, Melonenbällchen,
Baguette € 8,90

Kiwi-Tomaten-Salat mit gebratenen
Gambas, Baguette € 9,80

gemischte saisonale Salate - Beilagensalat € 5,90

Fisch

Medaillons von Skrei (Winterkabeljau Loins)
an Piperade basquaise (baskische Ratatouille)
mit Reis € 25,90

Gebratene Seeteufelmedaillons mit Speck
ummantelt auf frischen Blattspinat,
Nouilly-Prat-Safran-Sauce, Reis € 27,90

Fleisch

Kotelett vom Milchkalb an Estragon-Sauce
frischen Shitake-Pilzen, mit Beilage € 35,90

SUPPE

Original französische Zwiebelsuppe € 6,90

Hausgemachte Tagessuppe € 6,50
Info siehe Empfehlung des Chefs

VORSPEISEN

Gebratene Gambas an Pastis € 7,90

½ Dutz. Weinbergschnecken
in Knoblauchbutter € 8,50

Knobibaguette € 4,50
(Baguette mit Knoblauchbutter überbacken)

SALAT

Chef-Salat - € 16,90
saisonale Salate mit geschnetzelter
Geflügelbrust, frischen Pilzen, Ei

FISCH

Crêpes Lachs - € 16,90
geräucherter **Norwegerlachs**
in Crêpes gehüllt an Zitronenrahm

**weitere Fischgerichte siehe
Empfehlung des Chefs**

FLEISCHGERICHTE

Perlhuhnbrüstchen € 22,90
an Orangensauce
Beilage siehe unten

Naturkalbsschnitzel € 25,90
mit frischen Champignons
an Rahmsauce
Beilage siehe unten

Barbarie-Entenbrust € 24,90
à l'orange
Bratkartoffeln mit Knobi

Argt. Rumpsteak € 27,90
an Café-de-Paris-Sauce
Beilage siehe unten

Beilagen: Kroketten, Spätzle,
Pommes frites, Reis,

DESSERT

Tagesdessert

Schokosoufflee mit dunklem Schokokern auf heißen Himbeeren und Bourbon-Vanilleeis	€ 7,90
Baiser de Nuit - Walnusseis mit Bols Creme Kakao und Kaffeelikör, Sahne oder mit Eierlikör, Sahne	€ 7,90
hausgemachte Quarkcreme mit Armagnac-Pflaumen	€ 6,90
Crème brûlée	€ 5,90

**Wir wünschen Ihnen einen angenehmen
Aufenthalt in unserem Hause
Familie Guy Peube und
das Weinbrunnen-Team**