

Empfehlung des Chefs

Tagessuppe

Hausgemachte Tagessuppe € 6,50

Vorspeisen

Spargelsalat - weißer und grüner Spargel
Himbeervinaigrette, Artischocke, Cherrytomate
Baguette € 9,80

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

Frischer deutscher Spargel (500gr roh)

polnische Art, Salzkartoffeln € 18,90

Fleisch

Ausgelöster Lammrücken, Kräuterkruste € 26,90
Gratin dauphinois-Kartoffelgratin,
Ratatouillegemüse

Fisch

Loup de mer - Wolfsbarschfilet
nach Art des Hauses, Reis € 25,90

Dessert

Frische, marinierte Erdbeeren, Eis, Sahne € 7,90

SUPPE

Original französische Zwiebelsuppe	€ 6,90
Hausgemachte Tagessuppe Info siehe Empfehlung des Chefs	€ 6,50

VORSPEISEN

Gebratene Gambas an Pastis	€ 7,90
½ Dutz. Weinbergschnecken in Knoblauchbutter	€ 8,50
Knobibaguette (Baguette mit Knoblauchbutter überbacken)	€ 4,50

SALAT

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

FISCH

Crêpes Lachs - geräucherter Norwegerlachs in Crêpes gehüllt an Zitronenrahm	€ 16,90
weitere Fischgerichte siehe Empfehlung des Chefs	

FLEISCHGERICHTE

Perlhuhnbrüstchen € 22,90
an Orangensenfsauce
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