

# 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

Duo von Saibling- und Zanderfilet  
Bärlauchsauce, Reis € 26,90

## Fleisch

Rinderspitzen "Stroganoff"  
mit Beilage € 23,90

## **SUPPE**

<b>Original französische Zwiebelsuppe</b>	€ 6,90
<b>Hausgemachte Tagessuppe</b> Info siehe Empfehlung des Chefs	€ 6,50

## **VORSPEISEN**

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

## **SALAT**

<b>Chef-Salat -</b> saisonale Salate mit geschnetzelter Geflügelbrust, frischen Pilzen, Ei	€ 16,90
--	---------

## **FISCH**

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

# 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

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

\*\*\*\*\*

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