

**Sehr verehrte Gäste**

**wir freuen uns**

**Sie in unserem Hause**

**begrüßen zu dürfen**

**und wünschen Ihnen**

**einen angenehmen**

**Aufenthalt**

**das Weinbrunnen-Team**

# Empfehlung des Chefs

## SUPPE

**Original französische Zwiebelsuppe** € 6,90

## Vorspeisen

**Gebratene Gambas an Pastis** € 7,90

**½ Dutz. Weinbergschnecken**  
in Knoblauchbutter € 8,50

**Knobibaguette** € 4,50  
(Baguette mit Knoblauchbutter überbacken)

**Überbackene Riesenmuscheln**  
Knoblauchbutter, Baguette € 8,90

**gemischte saisonale Salate** - Beilagensalat € 5,90

## Fisch

**Gebratenes Zanderfilet** € 26,90  
Feigensenf-Sauce, Reis

**Gebratene Seeteufelmedaillons**  
auf Ratatouillegemüse,, Reis € 28,90

## Dessert

**Frische Feigen an Zimt-Creme-fraîche,**  
Bourbon-Vanilleeis € 7,90

# 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**

