

# Empfehlung des Chefs

## Tagessuppe

Hausgemachte Tagessuppe € 6,50

## Vorspeisen

Feldsalat mit Speckstreifen, Ei und Croûtons,  
Baguette € 8,50

Kiwi-Tomaten-Salat mit gebratenen  
Gambas, Baguette € 10,80

gemischte saisonale Salate - Beilagensalat € 5,90

## Fleisch

Schweinelendchen "Mikado" - mit Mangochutney,  
Curry, Ingwer, Beilage nach Wahl € 23,90

## Fisch

Gebratenes Zanderfilet  
Feigensenf-Sauce, Reis € 26,90

## Dessert

Apfelküchle auf heißen Himbeeren,  
Bourbon-Vanilleeis € 7,90

## 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**