

Empfehlung des Chefs

Tagessuppe

Hausgemachte Tagessuppe € 6,50

Vorspeisen

Hausgemachtes Wildpastete auf Brioche
an Portwein, Baguette € 10,80

Feldsalat mit Speckstreifen, Ei und Croûtons,
Baguette € 8,90

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

gemischte saisonale Salate - Beilagensalat € 5,90

Fleisch

Kalbslendchen an Rotweinsauce
Schichtkartoffeln € 32,90

Vom Bodanrück - Rehkeule , Spätzle
Rotkohl Gemüse € 25,90

Fisch

Gebratenes Zanderfilet
Feigensenf-Sauce, Reis € 26,90

Dessert

Apfelkühle 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 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