

Unsere Empfehlungen

- * Pastinaken - Steckrüben Creme Suppe
mit Birnen - Trüffelkäse Crostini 6.90

Vorspeisen

- * Kalbsleberpatent an Paprika - Chutney
mit Ananas & Kürbis 11.90
- * Kleines Risotto mit Limette & Joghurt
"dazu gratuiertes Beerenkäse 10.90
- * Duo von Riesengarnelen und hausgemachtem
Graved Lachs an Meerrettich - Joghurt - Mousse
und warmer Rot - Bete 14.50

Pasta

- * Spaghetti mit Hokaido - und Butterkürbis,
Gorgonzola und Castelnüssen 15.90
- * Rigatoni mit gebratener Entenleber in
Noilly Prat und Waldpilzen 14.90

Hauptgänge

- * Filet von gedampftem Kabeljau und St. Peterfisch auf Hummersauce mit Wirsing à la crème und kleinen Gnocchis. 21.90
- * Maispoularde crepinette mit Boudin gefüllt im Schweinevaterwickel an Sauce Bernaise mit Romanesco - Kartoffelpüree 19.50
- * Lammhaxe geschmort in Rotweinpflaumensauce dazu Butterrutzkürbis - Topinambur - Püree und kleines Gemüse 19.50
- * Entenbrust rosa gebraten auf frischen Feigen mit Rosmarin - Balsamico - Jus und Buchweizen spätzle 21.50
- * Argentinisches Rinderfilet auf Skinpilzsauce, Aubergine mit Saisongemüse gefüllt und Kartoffelgratin 26.50

Dessert

- * Schokoladen - Mascarpone - Quichein mit warmem Pflaumenragout 6.90

Traube Klassiker

Bretonische Fischsuppe mit Einlage

dazu Croûtons, Rouille und Käse

als Vorspeise 7,90

als Hauptgang 14,50

Portion Oliven 4,50

Gemischter Vorspeiseteller

die französische Antwort zum Antipasti-Teller

für 1 Person 9,--

für 2 Personen 17,--

Kleine Portion gemischte Blattsalate 5,70

Französischer Schafskäse

mariniert auf buntem Salat 8,70

Gratinierter Honig-Ziegenkäse

auf großem buntem Salat 11,90

Warmer Berglinsensalat

mit gebratener Lyoner Wurst 13,50

Käseteller klassisch klein 9,-- / groß 17,--

Regionaler Käseteller klein 9,80 / groß 18,--

Mousse aux chocolats 6,--

Crème Catalane 5,50

Körbchen Brot zum Wein 1,50