

Vorpeisen

Samtige Maronencrèmesuppe	5,80
Kleiner Salat Lothringer Art mit Croûtons, ausgelassenem Speck und Ei	7,50
Gebratener Garnelenspieß , in Knoblauch-Zwiebelbutter geschwenkt, an kleinem Blattsalat mit feiner Himbeer-Vinaigrette	8,50
Winterlicher Beilagensalat mit Blatt- und Rohkostsalaten	4,80

Für Kinder (bis 12 Jahre)

Paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Salatbouquet	6,50
Hähnchennuggets mit Pommes frites und Salatbouquet	6,50
Fischstäbchen mit Pommes frites und Salatbouquet	6,50
Spaghetti Bolognese	6,50

Desserts

Nougat glacé hausgemachtes Sahneparfait mit Mandelkrokant und Erdbeercoulis	7,50
Crème brûlée	6,80
Fruchtig, cremiges Bratapfel-Spekulatius-Tiramisu	7,50
Coupe colonel – frisches Zitronensorbet mit Wodka	5,20
Trou Normand – frisches Zitronensorbet mit Calvados	5,20

Hauptgerichte

Hirschragout aus der Hirschkalbskeule, im Burgundersud geschmort, mit Spätzle, Preiselbeer-Birne und Rotkohl	22,50
Schweinefilet Wellington – Blätterteig mit Schweinefilet, Champignon-Duxelle und Schinken gefüllt - auf Bratenjus, dazu Kroketten	19,80
Thunfisch provençal mit Ratatouille und Bandnudeln	22,50
Argentinisches Rinderhüftsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Pommes frites	200 g 19,80 300 g 23,80
Penne mit Maronen , Kürbis, Cocktailtomaten und gerösteten Kürbiskernen, serviert mit etwas Kürbiskernöl (vegan)	15,50
Paniertes Schweineschnitzel mit cremiger Pilz-Rahm-Soße und Pommes frites	14,80
Paniertes Schweineschnitzel Wiener Art mit Pommes frites	13,80
Hähnchenbrust, mit Möhren, Zucchini und Kohlrabi gefüllt , auf Madeirasoße, dazu Pommes frites	18,80
Fasanenbrust im Speckmantel auf Wirsinggemüse mit Grenaillekartoffeln und Trauben-Cognacsoße	23,80

