

Apertif

Cocktail "Le Cassoulet" Prosecco Bortolotti mit Holunderblütenessenz	0,1l	€ 7,80
Cuvée rosé Sektellerei Kessler, Esslingen	0,1l	€ 4,50
„Summer Break“ Grapefruitsaft, Cranberrysaft, Orangensirup <i>-alkoholfrei-</i>	0,1l	€ 3,80

Suppen

Tomatencremesuppe mit Gin und Croûtons		€ 4,50
Französische Zwiebelsuppe		€ 4,50

Salate und Vorspeisen

Kleiner Salat vom Buffet		€ 4,50
Großer Salat vom Buffet		€ 8,50
Austern Fine de Claire 6 Stück		€ 12,00
Salat mit sautierten Putenstreifen und Röstbrot		€ 8,00
Carpaccio vom Rinderfilet mit Olivenöl, Parmesan und Röstbrot		€ 12,00
Römersalat mit Parmesan, Röstbrot, Speck Anchovis und gebratenen Garnelen		€ 12,00

Bestes vom Grill

Rumpsteak	(200g)	€ 19,00
Medaillons vom Schweinefilet	(180g)	€ 17,00
Steak vom Schweinerücken	(200g)	€ 13,00
Rinderfilet	(180g)	€ 23,00
Medaillons von der Putenbrust	(180g)	€ 14,00
Koteletts vom Lammrücken	(180g)	€ 21,00
Dorade Royale im Ganzen gebraten		€ 21,00

Wählen Sie dazu:

Ofenkartoffel mit Kräuterschmand

Pommes Frites

Rosmarinkartoffeln

Kartoffelrösti

Knoblauchbaguette

& einem Salat vom Buffet

Zu allen Gerichten halten wir eine Auswahl an Saucen bereit.

Hauptgänge

Ganzer Seewolf in der Salzkruste mit gegrilltem Fenchel, Champagnerschaum und Nudeln	€ 22,00
Filet vom Weideochsen mit Cognacrahm, Kartoffelgratin und Ratatouille	€ 23,00
Gegrillte Garnelen auf sautiertem mediterranem Gemüse mit Basilikumpesto und Röstbrot	€ 23,00
Rinderschulter in Bordeaux, mit Bohnen – Cassoulet und Kartoffel - Nußpüree	€ 17,00

Desserts

Crème brûlée mit frischen Beeren und Vanilleeis	€ 5,00
Hausgemachter Schokoladenkuchen mit halbgeschlagener Sahne	€ 4,50
Knuspriges Erdbeersorbet	€ 4,00