



a la carte

*Hors
d' Oeuvre*

Sommerliche Salate mit DijonSenfVinaigrette; zweierlei von frischem Ziegenkäse; Zwetschgenchutney € 12,50
Gebratene, kleine Tintenfische und Garnelen mit Olivenöl, Petersilie und Zitrone € 13,50
Vegetarisches Hors d'oeuvre variée (marinierte Gemüse, Pilze, Artischocken, Kaviar von Rote Bete und Aubergine
Suppenduett von roten und weißen Möhren mit Kräuterpesto 8,00
SteinpilzLauchSuppe unter einer Blätterteighaube € 12,00
Provençalische Fischsuppe mit Croutons, Parmesan und Rouille € 11,50

Vegetarisch

Gefüllte Gemüse mit OlivenTempehfüllung auf Paprikasauce und Rieslingvelouté; KartoffelOlivenpurée € 19,00
Steinpilzschnitzel in Sesam mit herbstlichen Pilzen, Mangold und Potpourri von bunten Wurzeln; KartoffelLimonenpurée 25,50

vegan

Gefüllte Gemüse mit OlivenTempehfüllung auf Paprikasauce; sommerliche Ratatouille; Süßkartoffelmus € 18,00

Fisch

Gebratene Tintenfische und Garnelen mit Olivenöl, Petersilie und Citrone; MangoldTomatenGemüse; KartoffelLimonenpurée € 28,00

Gebratenes Seeteufelbäckchen auf sauce vierge (Tomate,Olive,Petersilie); Pastismangold und Artischocken; Süßkartoffelpurée € 31,50

Fleisch

Zweierlei vom Lamm mit Rotweinthymiansauce; Gratin Dauphinois Ratatouille von Schmorgurke, Melone, Paprika und Zucchini € 28,00
Bocconchini (gegrillte Putenroulade) mit Backpflaumenkäsefüllung; Potpourri von vielerlei Wurzeln und grünen Bohnen; Gebratene Pfifferlinge € 29,50
Rumpsteak mit Anchovisbutter oder Roquefortsauce; gebratene Pfifferlinge; Sommerliche Ratatouille; Gratin Dauphinois € 33,00
Gegrillte Rippchen mit Aioli und Gratin Dauphinois € 15,50
Merguezes in Olivenöl gebraten; Gemüsepotpourri; KartoffelOlivenpurée € 13,50

Käse

Roquefortcanapées und Cachat (Für Freunde von sehr intensivem Geschmack); Zwetschgenchutney € 8,00
In provençalischem Olivenöl eingelegter Ziegenkäse; Feige und Heidelbeeren € 10,5
Kleine Käseauswahl € 12,00

Dessert

Eis von fairer Madagaskarvanille im Windbeutel mit heißer Bitterschokolade €10,00
Mousse au chocolat mit Zwetschgen in Rotwein; Lavendeleis in der Mandelhippe € 10,50
Dessertvariation mit Pfirsich-Creme brulée € 13,50