



Unsere heutigen Empfehlungen

Gebratene Jakobsmuscheln an Topinambur-Crème
mit Haselnüssen und Rosenkohlblättern 24,00

Geflügel-Consommé mit Sherry und
getrübter Maishähnchenbrust 24,00

Végétariens du jour 30,00

Seeteufel-Médallions auf einem Püree
von weißen Bohnen mit Kapern und Broccoli 38,00

Kabeljau mit gebratenem Speck an
Graupen und jungem Grünkohl 34,00

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit
Rahmwirsing und Herzogin-Kartoffeln 38,00

Geschmortes vom Hirsch wie in der Provence:
Daube Provençale an Petersilien-Kartoffeln 36,00

Unser Rinderfilet mit Portwein-Jus,
Kartoffelpüree und herbstlichem Gemüse 42,00