

Entrée

Gefüllte Nudeltäschchen mit würziger Brätfüllung in brauner Butter 7,00 €

Frühlingsalat mit Dinkelbrot, gebratenen Erdbeeren und Kartoffeldressing 8,50 €

Edler kann Genuss kaum sein

Pistou Gemüsesuppe mit Basilikum und Knoblauch aus den Pariser Markthallen mit gebackenem Klosterbrot 6,00 €

Von Höfen und Wäldern – Der Duft, der alle verführt

Geschmortes Salz-Textel-Lamm mit Kräutern der Provence, im Tontopf gegart mit Fenchel-Zwiebel-Confit auf gegrillten Kartoffelecken 17,50 €

Kalbstafelspitz mit Knoblauch und Karotten geschmort auf Meerrettich-Püree und kleinen Kenia-Böhnchen 17,00 €

Kaninchen in Rotwein „Brive-Art“ in einer Thymian-Steinpilzsauce auf einem Maccaroni-Gratin umlegt mit eigenem Schmorgemüse 19,50 €

Potpourri der Sinnesfreuden

Saison-Edelfisch Skrey auf der Haut gebraten mit Fenchel und Schmortomaten 19,00 €

Vegetarisch für Genießer

Gefüllte Ochsenherz-Tomaten mit zweierlei Füllung auf einem Süßkartoffelpüree, umlegt mit Ratatouille 11,50 €

... zu jedem Hauptgang reichen wir ein kleines Salatbouquet

Für unsere kleinen Gäste

Cross gebratenes Schnitzel oder wahlweise ein Hähnchenbrustfilet im Cornflakesmantel an Erdapfelstäbchen und Salatgarnitur 7,50 €

Süßes aus der Frühlingsküche

Dessertcrème à la Catalane mit Orangen-Safran-Fladen 6,50 €

Feine Zitronenmousse der Provence mit Himbeeren 6,50 €