

Speisekarte

VORSPEISEN

Christian's Fischsuppe „Façon Bouillabaisse“

als Vorspeise mit Fischfilet, Knoblauchcroûtons und Sauce Rouille.....29,00 €

als Hauptgericht mit fünf verschiedenen Fischarten à Part serviert49,00 €

Austern Fin de Claire „Excellence“Stck.4,50 €

Überbackene Jakobsmuschel mit Spinat, Champignons und EmmentalerStck.12,50 €

Pulpocarpaccio

Zitronen-Oliven-Vinaigrette, Kürbis confiert in Kräuteröl, steirisches Kürbisernöl, Rucola.....26,00 €

Tranche vom rosa gebratenen Kalbstafelspitz

Crème von Frankfurter grüner Soße, Herbstsalat.....28,00 €

HAUPTSPESIEN

Tournedos vom Seeteufel

Wirsing vom Grill und Kartoffelpüree.....38,00 €

Label Rouge Lachs

Waldpilzcreme, Spinat und Bandnudeln.....36,00 €

Reh Ravioli „Raviowild“

Wahlweise

Klassisch mit einer Wild-Bolognese überbacken19,50 €

Surf & Turf mit Gambas und Hummersoße26,00 €

Kalbskotelette

Rahmsauce, Gnocchi.....42,00 €

Poulet Jaune aus dem Burgund

Estragoncrème, Risotto.....39,00 €

DESSERTS

Tartelette du jour

mit Vanilleeis.....12,50 €

Dessertvariation „Café Gourmand“

Serviert mit einem Espresso.....18,50 €

Käse Auswahl von unserem Reifmeister aus dem Elsass

mit Salzbutter aus der Normandie und Obstkompott.....15,50 €