

Unsere saisonalen Gerichte

<u>Vorspeisen & Suppen</u>	€
<p><i>3ERLEI PROBIERERLE</i>, Ziegenkäse-Crème brûlée, Hausgebeizter 'Graved-Lachs' mit Salatbouquet, und ein Schluck Kürbiscremesuppe mit karamelisierten Kernen und Öl Crème brûlée au fromage de chèvre, Gravlax de saumon et bouquet de salade, Mini-Soupe de courge, graines caramélisées, huile vierge de courge</p>	11.50
<p>3 Gambas in Olivenöl gebraten an rassigem Tomaten- Knoblauch-Kräuterragout, dazu frisches Baguette 3 Gambas rôtie aux l'uil d'olive, sauce aux tomates, l'ail et fines herbes piquante, baguette</p>	12.00
<p>Teller mit feiner Kürbiscremesuppe, Karamelisierte Kürbiskerne, Kürbiskernöl</p>	klein 6.50 groß 9.00
Soupe de courge, graines caramélisées, huile vierge de courge	
<u>Vegetarisch</u>	€
<p>Gelbes-Linsen-Gemüse-Curry an cremiger Kokosnussmilch/ Kichererbsen/Minzen Joghurt/Basmati-Reis Lentilles jaunes au curry et lait de coco/Pois chiches bouillis/ Yaourt menthe/Riz Basmati</p>	18.50
<u>Hauptgerichte</u>	
<p>Geschmorte, zarte Ochsenbäckchen an kräftiger Rotweinsauce/gebratene Kräuterseitlinge/ Blumenkohlpüree/Hausgemachte Kartoffelkroketten Joue de bœuf/Sauce au vin rouge/champignons rôtie/ Purée de chou-fleur/Croquettes des pommes de terre</p>	24.50