

Vorspeisen

Crêpes gefüllt mit...

*Champignons und Zwiebeln
Räucherlachs und Frischkäse
sautierten Hähnchenstreifen
Blattspinat und Roquefort*

...garniert mit Salat

*gegrillte Putenleber mit Schinken
an Baguette, umlegt mit Salat*

*gebackener Ziegenkäse auf knusprig
frittiertem Rauksalat mit einer Dijon-Senf-
Balsamico-Honigsauce*

*Tranchen vom Roastbeef in der
Kräuterkruste
auf pikantem Linsensalat mit Chili*

Vorspeisenplatte

*Landschinken, frz. Hart- und Weichkäse
Krebsschwänze und Sardellenfilets, sowie
Oliven, Kapernäpfel, hausgemachte Rouille
und Baguette*

Suppen

*Tafelspitzbouillon mit
Wurzelgemüse und Eierflocken*

Französische Käse-Lauchsuppe

*Elsässer Sauerkrautsuppe
mit Paprika, Gewürzgurke und Crème fraîche*

Salate

*Rauke und Feldsalat mit Ziegenfrischkäse
Tomate und Oliven*

Bunter Salat mit Putenleber und Feigen

„Nizza-Salat“

*Eisbergsalat, Oliven, Bohnen
Paprika, Tomate, Thunfisch, Ei*

*„Hugenottensalat“
verschiedene Blattsalate, Tomaten, Gurken,
Paprika, Hähnchenbrust, Krebschwänze⁴
und Kartoffel-Kräuter dressing*

*marinierte Blattsalate
mit sautierten Roastbeefstreifen und
Kirschtomaten, pikant gewürzt
mit hausgemachter Rouille*

Kleine Gerichte

*Schinkennudeln⁷ mit Blattspinat,
Zwiebeln, Kochschinken, Champignons
und Roquefort-Sauce*

*Lauwarmer Tafelspitz
auf marinierten Kartoffel- und
Gurkenscheiben
mit Sahnemeerrettich und Kräutern*

*Hähnchenbrust im Landschinken⁷
auf pikanter Cidre-sauce
garniert mit Salat und Baguette*

*2 Medaillons vom Schwein
im Balsamicosud, Tomatenconcassè,
Thymian, Rosmarin und Knoblauch
mit Baguette*