



MARKTRÜCKGABE-MENÜ*

Vorspeise + Hauptgericht + Dessert 25,00 €

2-Gänge-Menü 21,00 €

Lebendgericht 17,00 €

* Jeden Mittag von Dienstag bis Freitag (außer an Feiertagen)

BUCHEN

04 90 66 03 28

RESTAURANTKARTE

VORSPEISE + HAUPTGERICHT + DESSERT 45,00 €

ZUM START

Entenstopfleber „la ferme du Puntón“ mit roten Zwiebeln und Traubenconfit	14,00 €
Spargel-Gravlax-Lachs-Salat mit Zitrusvinaigrette	14,00 €
Thunfisch-Tataki, Yakitori-Sauce, Kichererbsen-Hummus	14,00 €

WEITER

Gebratener Seelachs, Spargel, reduzierter Knochensaft mit Zitrusfrüchten	26,00 €
Gebratene Entenbrust, Sichuan-Pfeffer-Fleischjus, Frühlingsgemüse, Babykartoffeln	25,00 €
Schweinefilet in Senfkruste, Kartoffel-Millefeuille, eingelegte rote Zwiebeln, Apfelwein und Honigjus	23,00 €
Gegrilltes Black Angus Rib-Eye-Steak, neue Kartoffeln, Salat	27,00 €
Klassischer Burger, „Boulangerie du Cours“ Brioche-Brötchen, Rindfleisch, Speck, Cheddar, Zwiebel, Essiggurke, Schalottencreme, neue Kartoffeln	21,00 €

ZUM ENDE

Unsere Käseauswahl	12,00 €
Pavlova mit heimischen Erdbeeren	10,00 €
Irish Coffee: Knuspriger Keks, cremiger Kaffee, Vanillemousse, Whiskygel	10,00 €
Großer Windbeutel nach Profiterole-Art, Vanilleeis, heiße Schokoladensauce, Schlagsahne	10,00 €
Eisnougat „Nougaterie Silvain“ Roter Obstsalat	10,00 €
Colonel, Zitronensorbet, Wodka	10,00 €
Lütticher Kaffee	10,00 €