



WOCHENKARTE

„Ebbes guats vom Wochenmarkt“

VORSPEISEN / STARTERS

Lauwarm gratinierter Ziegenkäse € 12,00
an Rucola-Salat mit Feigensorbet
gratinated goat's cheese | rocket salad | fig sorbet

Ragout fin € 12,50
aus Kalbsfleisch und Champignons mit Blätterteigpastete serviert
Ragout fin | fine veal stew | mushrooms | puff pastry

SUPPE / SOUP

Französische Zwiebelsuppe € 8,50
mit Croûtons und Käse überbacken
french onion soup | croutons | baked with cheese

HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES

Coq au Vin € 25,50
mit glasierten Perlzwiebeln, Romanesco und Pappardelle
coq au vin | glazed pearl onions | roman cauliflower | pappardelle

Gebratene Seeteufelmedaillons € 27,50
an Safran-Butter-Schaum mit glasierten Endivien und Basilikum - Kartoffeln
fried monkfish medallions | saffron butter foam | glazed endives | basil - potatoes

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust € 26,50
mit Honig karamellisiertem Apfel Chutney, Zuckerschoten und hausgemachten Herzoginkartoffeln
pink breast of the Barbarie duck | honey caramelized apple chutney | sugar snaps | homemade duchess potatoes

Tarte au Ratatouille € 13,80
mit gebackenem Brie an Rucola und Schnittlauch-Crème fraîche
ratatouille tart | baked brie | rocket salad | chives crème fraîche

DESSERT / DESSERT

Tarte Tatin € 10,50
mit Vanillesoße und Sorbet von grünem Apfel
Tarte Tatin | custard | sorbet of green apple