

„La semaine française“

VORSPEISEN UND KLEINIGKEITEN

Französische Käsevariation Dazu Baguette	9,90 €
Quiche mit Lauch und Ziegenkäse	7,90 €
Galettes Bretonnes Buchweizencrêpes (glutenfrei) aus der Bretagne mit	
Schinken, Käse und Wildkräutersalat	7,50 €
Ziegenkäse, Walnüssen und Rosmarinhonig	9,50 €
Moules et frites Miesmuscheln im Rotweinsud mit Pommes Frites	16,50 €
Bouillabaisse Französische Fischsuppe aus Wildlachs, Seehecht, Seezunge und Miesmuscheln	13,90 €
Petit Coq au Vin Hähnchen im Rotweinsud, dazu frisches Baguette	12,90 €
Gratin Dauphinois Französisches Kartoffelgratin an Salatbouquet	8,50 €

DESSERT

Apfeltartelette mit Vanilleeis	6,50 €
Crêpes	
Mit Caramelsauce und Früchten	6,50 €
Mit Nuss-Nougat-Creme	7,50 €

GETRÄNKE

Paul Mas Vignes de Nicole Blanc – Chardonnay-Viognier-Cuvée aromatisch & fruchtbetont. Das Aroma von Mango und Baby-Banane verbindet sich mit feinen Holznoten wie Butter, Karamell und Vanille	9,00 €
Bertrand Perles de Sauvignon Blanc – Sauvignon Blanc Vital und frisch mit Aromen von Buchsbaum und Zitrusfrüchten	8,90 €
Château de Ruth Côtes Du Rhône – Grenache Noir, Syrah Eine harmonische Komposition aus schwarzen Früchten, schmelzigen Tanninen und einem saftigen Trinkfluss im würdigen Finale	9,00 €
Domaine de L'Arjolle Cabernet - Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc reich und großzügig, mit einer perfekten Ausgewogenheit zwischen tiefgründiger Struktur und reifen Tanninen	10,90 €
Elsass Spritz -Prosecco mit Cointreau und Holundersirup	8,90 €
LavaBelle – Lavendel-Spritz	8,90 €