

Empfehlung des Chefs

Tagessuppe

Hausgemachte Tagessuppe € 6,50

Vorspeisen

Spargelsalat - weißer und grüner Spargel
Himbeervinaigrette, Artischocke, Cherrytomate
Baguette € 9,80

Überbackene Riesenmuscheln
Knoblauchbutter, Baguette € 8,90

Tartar von frischen Thunfisch
auf Avocadomousse € 9,80

Serrano-Schinken, Melonenbällchen,
Baguette € 8,90

Kiwi-Tomaten-Salat mit gebratenen
Gambas, Baguette € 9,80

gemischte saisonale Salate - Beilagensalat € 5,90

Frischer deutscher Spargel (500gr roh)

polnische Art, Salzkartoffeln € 18,90

Fisch

Loup de mer - Wolfsbarschfilet
auf Gemüse-Piperade, Reis € 25,90

Gebratene Seeteufelmedaillons mit Speck
ummantelt auf frischen Blattspinat,
Nouilly-Prat-Safran-Sauce, Reis € 27,90

Duo von Saibling- und Zanderfilet
Bärlauchsauce, Reis € 26,90

Fleisch

Ausgelöster Lammrücken, Kräuterkruste
Gratin dauphinois-Kartoffelgratin,
Ratatouillegemüse € 26,90

SUPPE

| | |
|---|--------|
| Original französische Zwiebelsuppe | € 6,90 |
| Hausgemachte Tagessuppe Info siehe Empfehlung des Chefs | € 6,50 |

VORSPEISEN

| | |
|---|--------|
| Gebratene Gambas an Pastis | € 7,90 |
| ½ Dutz. Weinbergschnecken in Knoblauchbutter | € 8,50 |
| Knobibaguette (Baguette mit Knoblauchbutter überbacken) | € 4,50 |

SALAT

| | |
|--|---------|
| Chef-Salat - saisonale Salate mit geschnetzelter Geflügelbrust, frischen Pilzen, Ei | € 16,90 |
|--|---------|

FISCH

| | |
|---|---------|
| Crêpes Lachs - geräucherter Norwegerlachs in Crêpes gehüllt an Zitronenrahm | € 16,90 |
| weitere Fischgerichte siehe Empfehlung des Chefs | |

FLEISCHGERICHTE

Perlhuhnbrüstchen € 22,90
an Orangensenfsauce
Beilage siehe unten

Naturkalbsschnitzel € 25,90
mit frischen Champignons
an Rahmsauce
Beilage siehe unten

Barbarie-Entenbrust € 24,90
à l'orange
Bratkartoffeln mit Knobi

Argt. Rumpsteak € 27,90
an Café-de-Paris-Sauce
Beilage siehe unten

Beilagen: Kroketten, Spätzle,
Pommes frites, Reis,

DESSERT

Tagesdessert

| | |
|--|--------|
| Schokosoufflee mit dunklem Schokokern auf heißen Himbeeren und Bourbon-Vanilleeis | € 7,90 |
| Baiser de Nuit - Walnusseis mit Bols Creme Kakao und Kaffeelikör, Sahne oder mit Eierlikör, Sahne | € 7,90 |
| hausgemachte Quarkcreme mit Armagnac-Pflaumen | € 6,90 |
| Crème brûlée | € 5,90 |

**Wir wünschen Ihnen einen angenehmen
Aufenthalt in unserem Hause
Familie Guy Peube und
das Weinbrunnen-Team**