

Die Klassiker

Gratinierte Jakobsmuscheln

Carpaccio vom Rind

Hausgebeizter Lachs

Carpaccio von Jakobsmuscheln

Consommé Double

Lachsconsommé mit Hausgemachten Zucchini-Ravioli

Fränkische Silvanersuppe

Französische Zwiebelsuppe

Rinderfilet mit Geschmorter Paprika und Thymiankartoffeln

Crêpinette vom Hausgeflügel mit Spitzkohl und Kartoffelschaum

Französische Perlhuhnbrust mit Jungem Gemüse und Spätzle vom Brett

Scampi in Basilikum mit Tomatensauce und Hausgemachten Linguini

Steinbutt auf der Haut gebraten mit Gemüsenudeln

Französische Rohmilchkäseauswahl vom Wagen mit Hausgemachtem Chutney

Ziegenfrischkäse auf Tomatenragout mit altem Portwein

Rohmilchkäse, gebacken auf Blätterteig, Warm Serviert

Ingwerparfait

Apfeltarte, Warm Serviert mit Sabayone

Mousse au Chocolat

Crème Brulée

*Zu allen Gerichten gibt es selbstverständlich korrespondierende Gemüse- oder Salatkomponenten.
Fisch-, Fleisch- und Zwischengerichte beinhalten stets harmonisierende Beilagen und Saucen.*

Zu allen Gerichten außer Desserts werden französische Butter und frisch gebackenes Baguette.

Mehrgängige Tagesmenüs nach der Saison