

Un vin rouge léger / Ein leichter Rotwein / A light red wine  
Touraine Tradition, Cabernet Franc, Domaine de la Renaudie, LOIRE  
0,1l 3,20 € 0,2l 6,00 € Fl. 0,75l 20,00 €

*Menu à 3 plats*

*3-Gang-Menü*

*3 course menu*

*27 €*

*Chèvre chaud pané au sésame sur roquette*

*Warmer Ziegenkäse mit Sesam paniert an Rucola<sup>(H)</sup>*

*Warm goat cheese breaded with sesame on roquette salad*

*ou / oder / or*

*Poêlée de pleurotes du panicaut aux asperges vertes sur roquette*

*Gebratene Kräuterseitlinge mit grünem Spargel an Rucola<sup>(H)</sup>*

*Sauteed king oyster mushrooms with green asparagus on roquette salad*

*\*\*\*\*\**

*Filet de saumon au riesling, légumes et riz*

*Lachsfilet mit Rieslingsauce<sup>(A,B)</sup>, Gemüse<sup>(B)</sup> und Reis*

*Fillet of salmon with riesling sauce, vegetables and rice*

*ou / oder / or*

*Filet de porc à la moutarde, légumes et gratin*

*Schweinefilet mit Senfsauce<sup>(A,B)</sup>, Gemüse<sup>(B)</sup> und Gratin<sup>(B)</sup>*

*Fillet of pork with mustard sauce,*

*vegetables and gratin*

*\*\*\*\*\**

*Mousse au chocolat<sup>(A,B,C)</sup>*

# Menu à 4 plats

## 4-Gang-Menü

### 4 course menu

39 €

*Écrevisses marinées aux noix sur roquette*

**Flußkrebse mit Walnüssen mariniert an Rucola<sup>(H)</sup>**

*Crayfish marinated with walnuts on roquette salad*

*ou / oder / or*

*Salade de asperges vertes et blanches à la mangue et coriandre*

**Exotischer Spargelsalat mit grünem und weißem Spargel, Mango und Koriander**

*Asparagus salad with green and white asparagus, Mango and coriander*

\*\*\*\*\*

*Coquilles Saint Jacques au coulis de langoustine*

**Jacobsmuscheln mit Kaisergranatsauce**

*Scallops with norway lobster sauce*

*ou / oder / or*

*Filets de caille au cassis*

**Wachtelfilets mit Cassisjus**

*Fillets of quail with cassis sauce*

\*\*\*\*\*

*Sorbet*

\*\*\*\*\*

*Lotte au safran, légumes et riz*

**Seeteufel mit Safransauce<sup>(A,B)</sup>, Gemüse<sup>(B)</sup> und Reis**

*Monkfish with saffron sauce, vegetables and rice*

*ou / oder / or*

*Cuisse de lapin aux olives et orange, légumes et gratin*

**Kaninchenkeule mit Oliven-Orangensauce<sup>(A,B)</sup>, Gemüse<sup>(B)</sup> und Gratin<sup>(B)</sup>**

*Leg of rabbit with olive orange sauce, vegetables and gratin*

\*\*\*\*\*

**Crème brûlée<sup>(B,C)</sup>**

*ou / oder / or*

**Assiette de fromage / Käseteller<sup>(B)</sup> / Cheese plate**