



## VORSPEISEN

### **3 Arten von Sushi**

mit Sojasauce, Wasabi und frischer Mango.

### **Meeresfrüchte Ragout**

sahniges Meeresfrüchte Ragout in Blätterteigpastete  
serviert mit Limonen-Dill Sauce

### **Fettuccini mit Artischocken und Parmaschinken**

frische Fettuccini mit Pesto, Walnüssen, Artischocken und Parmaschinken

## HAUPTGERICHTE

### **Lammkeule mit Knoblauch, Rosmarin und Bohnen**

in Rotwein geschmorte Lammkeule, serviert mit Bohnen, Gemüse,  
Gremolata (Knoblauch, Petersilie und Zitronenschale) und darüber geriebenen Parmesan

### **Traditionelles Hirschragout**

nach einem traditionellem Rezept mit Bier übergossen und in einem niederländischen  
Ofen gebacken; mit Pastinaken, Karotten und Erbsen.  
Serviert mit frischen Preiselbeeren und Bratkartoffeln.

### **Coq au vin**

Hähnchen in Rotwein mit Zwiebeln, Knoblauch, Champignons und Speck.  
Viele Regionen Frankreichs haben ihre eigenen Varianten mit lokalen Weinen.  
Verschiedene Legenden reihen sich ums „Coq au vin“ z. B. dem  
Gallien und Julius Caesar.

### **Limonen-Seezunge à la Meuniere**

Für viele ist die Seezunge einer der besten Fische und das nicht ohne Grund.  
Wir braten diese frische, ganze Seezunge in Butter und servieren sie mit neuen Kartoffeln und  
gebratenen weißen und grünen Spargel. Dazu reichen wir Butter-Sauce und Petersilie.

## DESSERTS

### **Mango Creme Brulee**

traditionelle Creme Brulee mit Mango-Püree, serviert mit hausgemachter  
Amaretto-Eiscreme und gerösteten Nüssen.

### **Schokoladenkuchen**

Serviert mit Apfel-Sorbet und Vanille Creme.

### **Eis Symphonie**

3 Sorten Eiscreme, serviert mit Portwein, marinierten Walnüssen und frischen Beeren

### **French apple tart**

Hausgemachter frischer Apfelkuchen nach einem alten Rezept hergestellt,  
warm serviert mit Crème fraîche oder Vanilleeis.

2 Gänge € 35,00

3 Gänge € 41,00

Fragen Sie auch nach unserem vegetarischen Menü!

