

MITTAGSMENÜ

VOM 14. BIS 15. JUNI und VOM 19. BIS 22. JUNI 2019

VORSPEISEN 19,50 €

Riesling- Kartoffel Süppchen mit Muscheln und Safran

„Presskopf“ mit Spanferkel und Gambas in Echalotten- Petersilie Vinaigrette,
Xeres Essig

Brotsalat mit Tomaten Basilikum und Mozzarella die Buffalo,
Bretonische Sardine vom Grill

HAUPTGERICHTE 21 €

Schottischer Lachs auf der Teppanyaki Grillplatte einseitig gebraten,
Limetten- Saubohnen und Frankfurter Kräuter Püree

Elsässer Junghahn mit Pfifferlingen,
Sommergemüse Crêpes

Rehkeule in geröstetem Knoblauch Jus
junger Wirsing und Schloss Kartoffeln

DESSERT 9,50 €

Kirsch Gratin mit einer Burgunder Sabayon und Vanille Eis

Französische Patisserie „Café Gourmand“

Hartkäse mit Obstsalat, Olivenöl, schwarzen Oliven und Trockentomaten

**3-Gang-Menü inkl. Amuse Bouche, Petit Four,
1 Glas „Wein der Woche“ (0,1l) und Kaffee 35 €**

Gerne informieren wir Sie per Mail über unsere aktuelle Mittagskarte –
hinterlassen Sie einfach Ihre E-Mail-Adresse an unserem Empfang.