



Speisekarte zum Abholen

*Bestellungen bitte bis spätestens 18 Uhr am Abholtag per Whatsapp oder Anruf unter
01515/4776649*

Ganze Artischocke · Creme fraîche und Scharlottenvinaigrette 6.9

Brasseriebrot · dreierlei Dip 7.9

Brasseriebrot · Jahrgangssardinen 11.9

Petit Fischsuppe · Aioli · gereifter Gruyère · geröstetes Brot 8.9

Foie Gras Maisôn · Brioche · Traubengelee 12.9

Cordon Bleu vom Kalb · Röstkartoffeln · Preiselbeeren 19.9

Zubereitung: Cordon Bleu 8 Min. bei 200° Umluft auf Gitter im vorgeheiztem Ofen aufbacken

Coq au vin · Kartoffelstampf · Salat 16.9

Zubereitung: Die Beutel ca. 8 Min. bei leicht siedenden Wasser erwärmen

Dreierlei Käseauswahl „Maître Tournette“ 5.9

Tarte du jour 3.9

Da viele unserer Gerichte täglich wechseln, immer frisch gekocht werden und die Zutaten saisonal und nach Verfügbarkeit variieren, müssen wir Euch darauf hinweisen, dass sämtliche Gerichte möglicherweise nicht für Allergiker geeignet sind. Selbstverständlich stehen wir bei Fragen zur Verfügung und geben Euch detaillierte Auskunft zu unseren jeweiligen Speisen.