



Speisekarte

Für uns beginnt französische Küche nicht erst bei den Rezepten, daher beziehen wir unsere Zutaten überwiegend aus Frankreich.

Ganze Artischocke · zweierlei Dip 9.5

Jahrgangssardinen · Salat · Bauernbrot 11

Halbes Dutzend gratinierte Weinbergschnecken · Maître d'Hôtel Butter 9

Salat à la Marie · mariniertes Gemüse · Wachtelei · Brotchip 11 **#VEGI**

Südfranzösische Fischsuppe · Aioli · gereifter Gruyère · geröstetes Brot 12.5

Foie Gras Maisôn · Brioche · Aprikosenchutney
halbe 14.5 | ganze 19.5

dazu empfehlen wir ein Glas André Steintz Gewürztraminer BIO 0,1l 7

Steak Frites · Pommes Frites · Salat · Sauce béarnaise 28

Cordon Bleu · Pommes Frites · Salat · hausgemachte Majonaisse 23

Petersilienrisotto · Parmesan · Waldpilze · pouchiertes Ei 14.5 **#VEGI**

Käseauswahl „Maître Tourrette" 9.5 /15.5

Extra Brot mit gesalzener Butter 3.5

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.