

# *Bienvenue*

*Lillet ist der raffinierte Aperitif für Genießer und alle, die französische Lebensart und Aperitif-Kultur lieben  
Und kennenlerne möchten*

*je 8,00 €*

## *Lillet Vive*

*5cl Lillet Blanc, 10 cl Tonic Water, Gurkenscheibe, Minze*

## *Lillet Berry*

*5 cl Lillet Blanc, 10 cl Wild Berry, verschiedene Beeren*

## *Lillet Buck*

*5 cl Lillet Blanc, 10 cl Ginger-Ale, Spritzer Limettensaft, Limette*

## *Lillet Fizz*

*5 cl Lillet Blanc, 10 cl Sodawasser, Limettenscheibe*

## *Lillet Blanc Glacons*

*8cl Lillet Blanc, Eiswürfel, Orangenscheibe*

## **-SUPPEN-**

*Soupe a la provencale au poireau*  
*Kartoffel-Lauch-Creme-Suppe provenzalischer Art*  
*mit Kresse, Schnittlauchöl und Croutons*  
*12,50 €*

## *Les entress*

### **VORSPEISEN**

**-Huitres-**  
*Tsarskaya Austern*

3 Stck 14,00 €  
6 Stck 26,00 €

**Escargotes**  
**6 WEINBERGSCHNECKEN**  
*Sautiert in sieben Kräuteraromaten*  
*7,90 €*

**Foie Gras**  
*Komposition von Entenleber*  
*Auf Portwein-Gelee, marinierten Weintrauben und Brioche*  
*23,50 €*

*Abgestimmt dazu ein Glas 0,1 l*  
*Coteaux du Layon*  
*Domaine Chauvin*

# *Les salades*

## **SALATE**

### *Salade de herbes sauvages*

Wildkräutersalat

Kleiner Wildkräutersalat mariniert mit Orangen-Honig-Senf-Vinaigrette

7,50 €

### *Salade au chevre chaud*

#### **ZIEGENKÄSESALAT**

Warmer Ziegenkäse gratiniert mit Honig auf Salatbett

14,90 €

### *Salade La Fontaine*

#### *La Fontaine Salat*

mariniertem Wildkräutersalat mit Orangen-Honig-Senf-Vinaigrette

mit

5 Garnelen

19,50 €

# *Tartes flambees*

## **-FLAMMKUCHEN-**

### *L'Alsacienne*

ELSÄSSER ART

Speck, Zwiebeln, Creme Fraiche und Käse

11,50 €

### *Tarte flambée a la truffe*

Flammkuchen mit Trüffel

mit frischen Trüffeln, Lauch und Crème double

18,90 €

### *La Basques*

BASKISCHER ART

Bayonner Schinken, Creme Fraiche und Lauch

13,90 €

### *Le Vegetarien*

VEGETARISCHER FLAMMKUCHEN

Ziegenkäse, Cherrytomaten, Rucola, Tomatensauce und Oliven

13,50

# *Les poissons*

*-FISCH-*

## *Esturgeon du four*

*im Ofen gegarter Stör an Granatapfel-Sauce  
mit Rosmarin-Kartoffeln*

*33,90 €*

## *Crevettes*

*Großgarnelen an Aioli mit Röstbrot*

*250 g 20,00 €*

*500 g 38,00 €*

*1 kg 65,00 €*

*Dazu empfehlen wir*

*1 Glas 0,1 l Maubet Cotes de Gascogne*

# *Les viandes*

## **-FLEISCH-**

### **Coq au vin**

*In Rotwein zubereitetes Hähnchen  
Französisches Nationalgericht*

*24,90 €*

### **Boudin Noir**

**BLUTWURST**

*In Portwein gebraten mit Apfel Scharlotten-Zwiebel-  
Kompott und Kartoffelpuree*

*17,50 €*

### **Tournedos**

**Tournedos**

*Gratiniert mit Bearnaise auf Bohnen-Melange  
dazu Zitronen-Thymian-Kartoffeln*

*34,90 €*

### **Chateaubriand pour deux**

**Chateaubriand für 2 Personen**

*Im Stück gebraten mit Marktgemüse der Saison  
dazu Kartoffelkräuterstampf/ Sauce Bernaise / Foie Gras-Armagnac-Jus  
(dauert etwa 40 Minuten)*

*88,00 €*

# *Selection de fromage*

**-KÄSE-**

## *Petit plateau de fromages*

**KLEINE KÄSEAUFWAHL**

*Camembert lait cru, Cmt, Reblochon, Tomme de savoie Morbier  
dazu Feigensenf, Beurre Sel mer, frisches Baguette*

*12,50 *

## *Grand plateau de fromages*

**GROSSE KÄSEAUFWAHL**

*Camembert lait cru, Chevre frais four, Tomme de savoie, Cmt, Reblochon,  
dazu Feigensenf, Beurre Sel mer und frisches Baguette*

*16,50 *

# *Dessert*

**DESSERT**

## *Creme Brulee*

**CREME BRULEE**

*gebrannte Vanille-Creme*

*7,50 *

## *Mousse au chocolat noir e blanc*

*Duette von der Valrhona Schokolade*

*Dunkel und wei*

*9,50 *

# Bouteilles de Vin

## Flaschen Weine

### Vins blancs WEIBWEINE

**Muscadet Sur Lie** Château de l'Ôiselinère AOP 32,60 €

Wein aus dem Loire-Tal; lebhafter, frischer, fruchtiger Wein mit blumigen Aromen

**Sauvignon Touraine** Domaine des Caillots AOP 36,50 €

Von gelber Farbe mit Goldtönen u. blumigem Bukett; entfaltet Geschmack  
Von Zitrusfrüchten

**Sancerre** Les Cailloux Blancs 54,90 €

Entfaltet Noten schwarzer Johannisbeere, Buchsbaum u. Zitrusfrüchten

**Chablis 1er Cru** Côte de Léchet, Domain Fourrey AOP 59,50 €

Wein von blassgelber Farbe mit Goldtönen; entfaltet Noten von Trockenfrüchten u.  
Akazienblüten. Anfangs mineralisch, rund und weich, im Abgang Säure mit schöner  
frischer Note

**Entre Deux Mers** Château Darzac AOP 36,50 €

Ausgewogen im Geschmack durch feine Säure u. weicher Fruchtigkeit, sowie erfrischend  
im Abgang

**Maubet** Cotes de Gascogne 27,50 €

### Vins rouges ROTWEINE

**La Fontaine des Demoiselles** Cotes Catalane, 34,50 €

Cabernet Sauvignon

Von glänzender granatroter Farbe mit intensiven Aromen; Note von Vanille  
und reifen Früchten

**St. Emilion Grand Cru** Château d'Arcole 59,50 €

Feiner u. eleganter Wein von purpurner Farbe. Intensive Aromen von roten Früchten  
(Rote Johannisbeere, Brombeere), vollmundig u. weich

**„Pomerol“ Château Belles-Graves** Les Terrasses 49,50 €

Von schöner kräftiger Farbe mit starken Aromen aus dunkelroten u. schwarzen Früchten  
u. diskreter Holznote. Nachhaltig frisch auf der Zunge u. fruchtig; kräftig aber ausgewogen  
im Abgang mit bleibender Fruchtnote.

**La Soif des Hommes** IGP Cotes Catalanes, 33,50 €

Merlot-Cabernet Sauvignon

Von granatroter Farbe, Aromen von tiefschwarzen sehr reifen Früchten, vollmundig  
Und samtig

**Château de Hauterive** Chemin de Compostell, AOP, 32,50 €

Malbec-Merlot - von schöner rubinroter Farbe; eleganter Wein mit Aromen  
Von schwarzen Beeren(Brombeere)