

# Bienvenue

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

*je 8,00 €*

## *Lillet Vibe*

*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*

## *Les soups*

**-SUPPEN-**

### **Bouillabaisse**

*Französische Fischsuppe mit Safran*

*18,90 €*

## *Les entress*

**VORSPESIEN**

**-Huitres-**

*Austern*

3 Stck 16,00 €

6 Stck 28,00 €

### **Escargotes**

6 WEINBERGSCHNECKEN

*Sautiert in sieben Kräuteraromaten*

*9,90 €*

### **Tartare de Boeuf**

*Frish angemachter Tatar vom Argentinischen Rinderfilet*

*mit Charlotten, Kapern, Sardellen, Cornichons und Cognac*

*25,50 €*

# *Les salades*

## **SALATE**

### *Salade de herbes sauvages*

Wildkräutersalat

Kleiner Wildkräutersalat mariniert mit Orangen-Honig-Senf-Vinaigrette

8,90€

### *Salade au chevre chaud*

#### **ZIEGENKÄSESALAT**

Warmer Ziegenkäse gratiniert mit Honig auf Salatbett

16,90€

### *Salade La Fontaine*

#### *La Fontaine Salat*

mariniertem Wildkräutersalat mit Orangen-Honig-Senf-Vinaigrette

mit

5 Garnelen

21,50€

# *Tartes flambees*

## **-FLAMMKUCHEN-**

### *L'Alsacienne*

ELSÄSSER ART

Speck, Zwiebeln, Creme Fraiche und Käse

12,50€

### *Tarte flambée a la truffe*

Flammkuchen mit Trüffel

mit frischen Trüffeln, Lauch und Crème double

19,90€

### *La Basques*

BASKISCHER ART

Bayonner Schinken, Creme Fraiche und Lauch

14,90€

### *Le Vegetarien*

VEGETARISCHER FLAMMKUCHEN

Ziegenkäse, Cherrytomaten, Rucola, Tomatensauce und Oliven

14,50€

# *Les poissons*

## *-FISCH-*

### *Miesmuscheln*

*mit Julien-Gemüse, Pernod-Weißwein-Safran-Creme Fraiche-Sud und Kräuterlandbrot*

**23,50 €**

**dazu**

*Pommes Allumette*

*Portion*

**7,50 €**

*als Wein empfehlen wir  
1 Glas 0,1 l Pino Blanc*

### *Crevettes*

*Wildfang-Garnelen nach Bretonischer Art  
mit Chioggia Bete-Navetten-Melange, Grenaille-Kartoffeln  
und Noilly Prat-Schaum*

**29,50 €**

*dazu empfehlen wir  
1 Glas 0,1 l Pinot Blanc*

### *Atlantic-Steinbutt im Kartoffelmantel*

*mit brasierten Steinpilzen  
und Pino-Blanc-Emulsion*

**32,50 €**

# *Les viandes*

## **-FLEISCH-**

### **Coq au vin**

*In Rotwein zubereitetes Hähnchen  
Französisches Nationalgericht*

*25,90 €*

### **Boudin Noir**

**BLUTWURST**

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

*18,50 €*

### **Tournedos**

**Tournedos**

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

*35,90 €*

### **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)*

*92,00 €*

### **Entrecote**

*mit Cafe de Paris-Butter  
und Gemüse der Saison*

*29,50 €*

## *Selection de fromage*

**-KÄSE-**

### *Petit plateau de fromages*

**KLEINE KÄSEAUFWAHL**

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

*15,50 €*

### *Grand plateau de fromages*

**GROSSE KÄSEAUFWAHL**

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

*19,50 €*

## *Dessert*

**DESSERT**

### *Creme Brulee*

**CREME BRULEE**

*gebrannte Vanille-Creme*

*10,50 €*

### *Moelleux au Chocolat*

*Lauwarmes Schokoladenküchlein*

*Mit flüssigem Kern*

*11,50 €*