

# Menu du Jour

## Amuse-Bouche

Kopfsalat | Parmesan | Tomate | Radieschen | 15

Pfifferlingsuppe | 10

---

Kalbsragout "Ossobuco" | Schmorgemüse | Risotto | 30

Gratin von Edelfischen | Hummersauce | Erbse | Pfifferlinge | Nudeln | 36

Kartoffelravioli | Steinpilze | Brokkoli | 28

---

Dessert du Jour | 15

## Petit Four

Menü | 3 Gang | 50

## Auszüge aus dem á la carte

### Vorspeisen

Gebeizter Lachs   Gurke   Sauerrahm   Kartoffel	24
Gänseleber „Croque-Monsieur“   Mirabellen	24
Pétoncle „mini Jakobsmuscheln“   Provençal   Kartoffelragout	28

### Hauptgang

Rinderfilet   Charlotten   Fingermöhren   Pommes Williams	44
Heilbutt   Meeresfrüchtekruste   Kartoffelravioli   Bouillabaisse	44

### Dessert

Baba au apricot   Vanille	15
---------------------------	----

Als Gedeckpreis inkl. Brot, Butter und Wasserpauschale erlauben wir uns 6€ p.P. zu berechnen  
Wir behalten uns vor, ab einer Personenzahl von 6 Gästen eine einheitliche Speisenfolge zu vereinbaren  
Alle Preise in Euro, inkl. gesetzlicher MwSt. Bei Allergene wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.