

VALENTINSTAGS SPECIAL

Stellen Sie sich Ihr persönliches Menü nach Ihren eigenen Wünschen zusammen.

Ein Apéro Ihrer Wahl ist inklusive.

WEINEMPFEHLUNG

VIN BLANC

Carlotta blanc, 7.50 / 52.00
Vin de Pays de Maures
Domaine des Féraud, Provence,
Cépages: Chardonnay, Sauvignon blanc

VIN ROSÉ

Roberta rosé, 7.50 / 52.00
Vin de Pays de Maures
Domaine des Féraud, Provence,
Cépages: Cinsault, Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon

VIN ROUGE

Cuvée rouge, 7.50 / 52.00
Vin de Pays de Maures
Domaine des Féraud, Provence,
Cépages: Merlot, Cabernet Franc

FLEISCH HERKUNFT

Lamm: Irland

Alle Preise inkl. Mwst

ENTRÉES

SOUPE A L'OIGNON

Französische Zwiebelsuppe

FROMAGE DE CHEVRE MAISON

Hausgemachter Ziegenfrischkäse auf
Brotstücken (kalt und warm) mit Lavendel-
honig gratiniert, serviert mit Blattsalaten,
Oliven und sonnengetrockneten Tomaten

ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE

Weinbergschnecken (im Haus) mit
Kräuterbutter überbacken

PLATS PRINCIPAUX

POT-AU-FEU "MER CATHERINE" ET SAUCE ROUILLE

Französischer Fischeintopf (Rotbarsch,
Wolfsbarsch, Dorade, Krevette, Jakobsmuschel,
Miesmuscheln) serviert mit Gemüse,
Kräutercroutons und Sauce Rouille

CARRÉ D'AGNEAU RÔTI AU FOUR

Rosa gebratenes Lammkarree mit
Kartoffelgratin und Ratatouille

RAVIOLI MAISON

Ravioli gefüllt mit Kichererbsen und
getrockneten Tomaten, serviert mit
Thymian-Rahm Sauce

ENTREMETS

ASSORTIMENT DE FROMAGES

Auswahl an Weich- und Hartkäsen

CRÈME BRÛLÉE AUX FRUITS

Gebrannte Creme mit Früchten

TRANCHE DE MILLE-FEUILLE "MÈRE CATHERINE"

Hausgemachte Cremeschnitte
"Mère Catherine"