



## Speisekarte

### Suppen

- **Frz. Weinschaumsuppe**/geröstetes Brioche 7,90
- **Frz. Tomatensuppe**/Crème fraîche/Brot 7,90

### Vorspeisen

- **Foie Gras** /Gänseleber/Quittengelee/Brioche 12,50
- **Doppelter Brie** mit Trüffel/Blätterteig/ Kirsche/Trüffelhonig/Salat 10,90
- **Trüffelbratwurst**/Trüffelrahm/Champignons 9,90
- **Ziegenkäse**/Trüffelhonig/Feldsalat/Sesamöl 8,90
- **Oeuf Bénédicte**/Räucherlachs/Hollandaise/ Chaource/Brioche/Spinat 13,90
- **Frz. Wurstplatte** kl. 13,90 gr. 21,50

### Wildkräutersalat/Bowl's

- Ziegenkäse/Cranberry/Tomaten/Walnüsse 12,90
  - Zusätzlich Rinderstreifen 4,90 €
  - Zusätzlich Garnelen 5,90 €

- **Bowl Bonheur** 14,90  
Süßkartoffel/Spinat/rote Beete/Avocado/ gerösteter Sesam/Ziegenkäse/Honig/Blütencrunch

### Tartiflette/ Kartoffelauflauf

- Schinken und Zwiebeln 14,50
- Zucchini/Paprika/Zwiebeln 16,50
- Rinderhack/Champignons/Zwiebeln 17,50
- Räucherlachs/Schnittlauch 16,50
- Rinderstreifen/Schalotten/Portwein 19,50

### Tarte Flambeé/ Flammkuchen

- Elsass: Schinken/Schnittlauch/Zwiebeln 10,90
- Ziegenkäse/Rosmarin-Chili-Honig 12,50
- Lachs und Lauch 14,50
- Brie/Preiselbeeren 13,50
- Kartoffel/ Trüffelöl/ Schinken/ Käse 15,50



### Tartare

- Tartare de Boeuf – Mon Bonheur 19,90
- Tartare de Boeuf du Champ 20,90  
Porchiertes Ei/ Portweinzwiebeln/Brioche
- Tartare Vegan – Mango-Avocado 18,90  
Mango/Avocado/Sesam/Paprika/Agavensirup

### Hauptspeisen

- **Räucherlachs**/Rosmarinkartoffeln/Crème fraîche 16,50
- **Coq au vin blanc** /Kartoffel-Stampf/Salat 19,50
- **Veganes Pilz Bourguignon**/Kokos-Kartoffelstampf 18,50
- **Entenbrust**/gratiniertes Ratatouille/Stampf 21,50
- **Geschmorte Rinderbäckchen** 28,50  
Rindsbäckchen/Ratatouille/Salat/Kartoffelstampf
- **Confit de Canard**/Portweinzwiebeln/Salat/ getrüffelter Stampf 19,50
- **Entrecote**/Portweinzwiebeln/Salat/Rosmarin- Kartoffeln 28,50

### French Burger

- Brioche/Rind-Steak/Roquefort/Salat/Birne 17,50
- Brioche/Confit de Canard/Schalotten/Foie Gras 20,50
- Brioche/Entenbrust/Schalotten/Salat 19,50
- Brioche/Linsenpatty/Cocos-Chili/Birne/Salat 17,50

### Dessert/Käse

- Tarte des Hauses 4,90
- Crème brûlée 6,50
- French Toast 5,90
- Frz. Käseplatte kl. 13,50 gr. 21,50
- Crêpe Suzette 8,50
- Café Gourmand/ 4 mal Süßes/ Espresso 9,50

Für Zusatzstoffe und Allergene fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter



### Menu girolles/Pfifferlinge-Special

**Frz. Pfifferling Cremesuppe** 9,50  
mit Thymian/Croûtons/Brioche

**Recette de Crêpes aux Girolles** 14,50  
Herzhafter Crêpe/Pfifferlinge/Zwiebeln/  
Crème fraiche/Käse überbacken

**Tarte Flambeé d' girolles** 15,50  
Flammkuchen/Pfifferlinge/Schinken/Käse

**Tartiflette d' girolles** 17,50  
Auflauf/Kartoffeln/Pfifferlinge/Schinken/Zwiebeln/Käse

**Wildkräutersalat mit gebratenen Pfifferlingen** 17,50  
Salat/Cranberry/Tomate/Gurke/Ziegenkäse/Sesam/  
Blütencrunch

**Nouilles au Chaource/girolles** 16,50  
Nudeln/Creme de Chaource/Pfifferlinge/Räucher-Koch-  
Schinken/Zwiebeln/Eigelb

**Steinpilzravioli mit Butter und Salbei** 16,50  
Butter/Salbei/Mandeln/Parmesan

**Kalbsrücken mit Pfifferlingen** 29,50  
Kalbsrücken/Pfifferlinge/Salat/Rosmarinkartoffeln

**Entrecote mit Pfifferlingen** 29,50  
Entrecote/Portwein-Jus/Kartoffelstampf/Salat/Pfifferlinge

### Champagne Tasting Termine

28.07.2024 – 18:00 Uhr – 119,00 €

29.09.2024 – 18:00 Uhr – 119,00 €

27.10.2024 – 18:00 Uhr – 119,00 €