

Vorspeisen

Süß-sauer mariniertes Rotbarben-Filet an geröstetem Olivenbrot
und Tomaten-Tapenade
15,50 €

Frischer Bretonischer Hummer in Tomaten-Estragon-Gelee
an Artischocken-Roggenbrot-Salat
19,50 €

Mosaik von Lachs und Jakobsmuscheln an Rucola-Salat
18,50 €

• • •

Suppen

Tomaten-Consommé mit Ratatouille-Nocken und Pancetta-Chips
8,50 €

Rote Linsensuppe mit gebratenem Lammfilet
9,50 €

• • •

Zwischengänge

Gelee von Roter Bete und Chili mit Meerrettich-Schaum
und gebratener Entenbrust
19,50 €

Brust und Keule von der Wachtel an gebratenem Blutwurst-Soufflé
17,50 €

• • •

Pasta

Pipe Rigate oder Tagliatelle alla s'Olivo mit frischen Winter-Trüffeln
18,50 €

Pappardelle mit Feves- Bohnen und Rucola
12,50 €

Kastanien-Tagliatelle mit Wildpilzen
16,50 €

Salate

Marktfrischer Salat
7,50 €

Feldsalat mit gebratener Gänsestopfleber
und kandierten Kirschtomaten
19,50 €

Radicchio-Orangen-Salat mit karamellisierten Pinienkernen
und geräuchertem Rehschinken
17,50 €

Salat von schwarzen Linsen mit gebratenem Flusszander
und Jakobsmuscheln
19,50 €

• • •

Hauptgänge

Filet vom saarländischen Weiderind mit grünem Meerrettich-Erdnuss-Crumble
und glaciertem Gemüse
29,50 €

Zweierlei vom Lamm aus der Region mit Spitzpaprika und Couscous
24,50 €

Gebratener Hirsch-Strudel mit Sellerie-Vanille-Mousseline
und Rosenkohl-Gemüse
27,50 €

St. Pierre mit Walnuss-Kapern-Sauce und Apfel-Risotto
28,50 €

Seebarsch mit Tomaten-Kräuter-Pesto in Grauburgunder-Jus
und karamellisierten Champions
22,50 €

• • •

Vegetarisch:

Grießnocken mit Nussbutter-Sauce und Beilagen-Salat
9,50 €

Gemüsestrudel mit Sellerie-Vanille-Püree
12,50 €

Artischocken-Käse-Tartelette mit Feldsalat
13,50 €