



GETRÄNKE

BOISSONS FRAICHES

Hausgemachte Rosmarin-Limonade	0,33l	3,50
Holunderblütenwunder	0,33l	3,50
„Proviant“ Limonade wie hausgemacht Rhabarber oder Zitrone	0,33l	3,50
Coca Cola ^{2,11'} Coca Cola light ^{2,6,11'} Fanta ^{1'} Sprite ^{1'}	0,33l	3,50

EAU MINÉRALE

Badoit	0,33l	3,00
	1,0l	7,00
Vittel	0,2l	2,50
	1,0l	7,00

BIÈRE

Wulle Dinkelacker	0,33l	3,00
Alkoholfrei Sanwald Weizen	0,5l	4,30

VIN

Château Haut-Rian 0,2l	6,50
Château Montcabrier 0,2l	6,50
Alzitella Rosé 0,2l	6,50

CAFÉ

Espresso	2,00
Doppelter Espresso	3,50
Tasse Kaffee	3,00
Cappuccino	3,00
Café au lait, Latte Macchiato	3,00
Glas Tee	3,00



SPEISEN

Mittagskarte 10.12. – 14.12.2018

2 Gänge 12,50 / 3 Gänge 15,00 *ohne unsere Klassiker

SOUPE / HORS D'OEUVRE

Pilzcrèmesuppe mit Croûtons	4,00
Consommé vom Rind mit Eierstich und Wurzelgemüse	4,00
Kleiner gemischter Blattsalat mit Kirschtomaten	4,00

LES PLATS

KLASSIKER: Entrecôte vom Rind mit Pommes Frites und Blattsalat	26,00
KLASSIKER: Fang des Tages - Frischer Fisch nach Tagesempfehlung mit Kürbis-Wirsing-Gemüse und Salzkartoffel	24,00
Feldsalat mit Kartoffeldressing, Speck, gehackte Eier und Croutons	9,50
Mesclunsalat mit eingelegtem Kürbis und Ziegenkäse	9,50
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Rahmsauerkraut und La Ratte Kartoffel	9,50
Kürbisravioli mit Spinat, karamellisierten Kürbiskernen und Parmesanvelouté	9,50
Plat du jour - täglich wechselndes Hauptgericht	9,50

DESSERT

Hausgemachte Éclairs Schokolade, Vanille, Kaffee oder Schwarzwälder Kirsch	4,00
Dessert des Tages aus unserer Pâtisserie	4,00

Zusatzstoffe: 1) mit Konservierungsstoff, 2) mit Farbstoff, 6) mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle, 11) koffeinhaltig

Alle Preise sind in € inkl. MwSt. angegeben. Eine Liste der Allergene liegt gerne zur Ansicht für Sie vor. Bitte sprechen Sie uns an. Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein, sollten Sie eine spezielle Zubereitung aufgrund von Allergien oder Unverträglichkeiten benötigen.