

Les Entrées- klassische Vorspeisen

Bunte Französische Vorspeisenplatte- perfekt zum Teilen

Quiche lorraine, Tête de moine mit Feigensenf, gegrillte Merguez Wurst, französische Ringsalami und luftgetrockneter „Ardenner Schinken“, Gänseleberparfait, Crevettencocktail und Baguette

24,80

Gebratene Gänseleber mit Portweinjus auf Petersilienwurzelpüree und geröstetem Brioche

19,80

Crotin Chavignol Ziegenfrischkäse mit Lavendel-Honig glaciert auf mariniertes roter Beete

13,80

Gratinierte Jakobsmuscheln mit Orangen-Fenchel und Couscous Salat

18,80

Suppen

„Schwäbische Suppenschüssel“

Kräftige Rindfleischbrühe mit Grießklößchen, Markklößchen und Flädle

6,80

Elsässer Schneckenrahmsuppe mit Knoblauchbaguette

6,80

„Bouillabaisse“ nach Art des Hauses mit Loup de mer, Rotbarbe, Muscheln und Crevetten, Knoblauchbaguette

12.-

Salate und Vegetarisch

Gratin-Törtchen von Kartoffeln und Broccoli mit frischem Sommergemüse und Petersiliensoße, Rahm-Pfifferlinge
19,80

Kürbis-Knödel auf mediterranem Zucchini-Paprikagemüse und Blumenkohl-Reis
(vegan)
18,80

Salat und Steak

Rumpsteak vom hohenloher Rindvieh mit hausgemachter Kräuterbutter, Rohkost und Blattsalaten, ofenfrisches Brot
23,80

Salatteller mit „Allerlei vom Meer“

gebratene Edelfischfilets und Riesengarnelen an Blattsalaten der Saison
22,-

Salatteller der Saison
6,50

1 Portion mediterranes Grillgemüse
6,-

Frische Muscheln und Austern

Frische französische Felsenauster mit Baguette
ab 2 Stück / pro Stück 4,20

Frische Muscheln „provincialisch“
In Weißwein-Tomatensud mit Knoblauch Kräutern und mediterranem Gemüse,
frisches Baguette
14,80

Frischer Fisch

„Cassoulet“ von Edelfischen

Filets von Loup de mer, Lachs und Steinbeisser mit Riesengarnelen in Beurre blanc mit frischem Marktgemüse und hausgemachten Nudeln

33,00

Souffliertes Lachsfilet mit frischen Pfifferlingen auf Petersilien-Kartoffelmousseline mit Rotwein-Schalottenbutter

28,80

Empfehlungen-Fleisch

„Noisette d'agneau“ provencale

Lammhüfte rosa gebraten mit Knoblauch und Rosmarin, Ratatouille und Kartoffelgratin

30,80

„Coq au vin“

nach Art des Hauses, halbe Freilandpoularde in kräftiger Burgundersoße mit Schmorgemüse und Meersalzkartoffeln

23,80

Rinder-Filet „Café de Paris“

rosa gebraten mit würziger Kräuterkruste gratiniert in Rotwein-Schalottensoße mit frischem Marktgemüse und Dauphinekartoffeln

34,80

„Boeuf Bourguignon“

Schulterfilet vom Rind in kräftiger Burgundersoße geschmort mit Wurzelgemüse und hausgemachten Nudeln

23,80

Heimatküche

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle
und Salatteller
30,80

„Filettöpfe“ Schweinelendchen mit hausgemachten Spätzle, Rahmpilzen,
Schupfnudeln und Salatteller
22,80

„Linde-Grillteller“ Steaks vom hällischen Landschwein und Putenbrust mit
Pfeffersöße, hausgemachter Kräuterbutter und gebackenen Kartoffelspalten
und Salatteller
20,80

Rahmschnitzel vom Schweinerücken mit Cremechampignons und
hausgemachten Spätzle dazu Salatteller der Saison
19,-

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Spätzle
oder Pommes frites und Salatteller
18,50

„Unsere Maultaschen“

Maultaschen nach Originalrezept mit Zwiebelschmelze, Kartoffelsalat und
Blattsalat
14,80

Dessert

„Tarte au citron“ an dreierlei Sorbet von Zitrusfrüchten
mit Brombeeren in Cassis
11,80

Crème brûlée mit Cassis Sorbet und weißem Nougat
an Ananas-Salpicon
10,80

Hausgemachtes Mousse au chocolat und Tonka-Bohnen
Eiscreme mit rotem Beerenragout
10,80

„Eis mit Pfiff“
Zitronensorbet mit Sekt und Minze
5,50

Vanillerrahmeis mit heißen Himbeeren
7,50

Walnußbecher mit Walnußeiscreme, Eierlikör und Sahne
7,50

Affogato – eine Kugel Vanillerrahmeis mit Espresso
4,20

Gemischtes Eis mit Sahne
5,80

