

Unsere Aperitifempfehlung :

Unser **Haus-Aperitif**, Sekt, Calvados und Äpfelchen

Kir Royal mit Champagner und Cassislikör

Ein Glas **Champagner**

Cidre fruchtig feiner Apfelicidre aus handverlesenen Äpfeln

Pastis, Ricard mit Eiswasser



7,00 €

11,90 €

11,90 €

6,90 €

6,90 €

Cranberry-Maracuja – alkoholfreier, fruchtig erfrischender Aperitifcocktail

5,90 €

Syn Secco Quitte Birne – alkoholfreier Fruchtsecco aus Quitte und Birne

5,90 €

Weinempfehlung

Chardonnay – weiß

2023

Domaine du Tariquet

100% Chardonnay-
Gascogne - Saint Amand, Eauze
Frankreich



Sauvignon blanc – weiß

2025

Winzerhof Strebel

Beckstein, Baden
Deutschland

Côtes du Rhône - rot

2023

Domaine de la Solitude

Syrah, Grenache, Cinsault-
Rhônetal, Châteauneuf du Pape
Frankreich

Merlot - rot

2022

Weingut Benz

Beckstein, Baden
Deutschland



1/8l 5,90 € 1/4l 7,90 €

Unsere Tagesempfehlung

Feine frische Salate

Unser angemachter winterlicher Kräuterblattsalat
mit Kresse und Radieschen
8,90

Aus dem Suppentopf

Festtagssuppe kräftige Rinderbrühe mit Flädleroulade,
Markklößchen, Maultäschle, Dinkelgrießnockerl
8,90



Aus Franken, Schwaben und Baden

Schwäbischer Rostbraten mit Röstzwiebelchen,
kräftiger Kalbsjus, Dinkelspätzle und Maultasche
28,90



Hohenloher Butterschnitzel
mit Pommes frites dazu einen kleinen winterlichen Blattsalat
23,90

Geschmorte Hohenloher Rinderroulade
mit Wintergemüse und hausgemachten Dinkelspätzle
26,90

Feine Gerichte ohne Fleisch

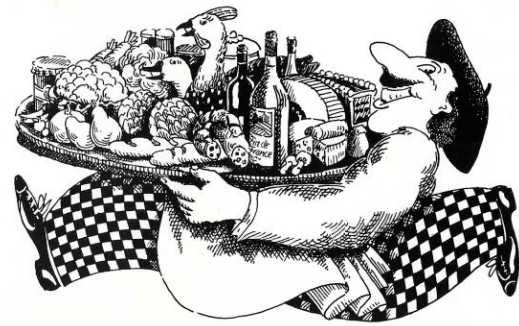
Ratatouille-Schmorgemüse mit Safranreis
16,90

Perlgraupenrisotto mit gebratenem Bimi-Brokkoli
16,90

Grüne Spinatnudeln in Roquefortsahne mit Fingermöhrchen
16,90

... dazu gebratenen Schafskäse,
oder Falafel Krusteln ^{vegan}
oder Grünkernbällchen
7,00

herrlich ♥ französisch



SALATE UND KALTE VORSPEISEN

Bunter Nizza-Salat mit Ei, Olive, Tomaten, Thunfisch und Artischocke



8,90

Feinschmeckersalat, Frisée- Salat, Chicorée im Radicchioblatt mit Walnussdressing, mit Speck-Croûtons

8,90

Salat "Gasconne" – Feinschmeckersalat mit gebratenem Kalbsbriesröschen, Entenleber, Wachtelbrust, Fenchelsalami und luftgetrocknetem Schinken

16,90

Salat "Aus dem Fischernetz" – kleiner Nizza-Salat mit gebratenem Jakobsmuschel-Garnelenspieß, überbackener Auster und einem gebratenen Rotbarbenfilet

17,90



HAUSGEMACHTE SUPPEN NACH ALTEN REZEPTUREN

Zwiebelsuppe "wie in den Hallen von Paris" mit Käsecroûton



6,90

Legierte Schneckensuppe mit Sahnehäubchen

7,90

Aufgeschlagene Brunnenkressesuppe

8,90

... mit Kalbsbriesrösschen

12,90

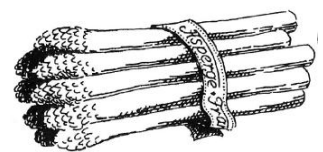
... mit Garnelen

12,90

Unsere Bouillabaisse, Marseiller Fischsuppe mit Sauce Rouille

13,90

KLEINE WARME ZWISCHENGERICHTE



6 Stück Burgunder Weinbergsschnecken im Baguette Crostini

9,90

6 Stück gebratene Garnelen in Kräuter - Semmelbröseln

14,90

4 Stück frische Austern, frisch oder überbacken

15,90

1 Stück zum Probieren 4,90

Grüne Spinatnudeln in Roquefortsahne mit knusprigem Bayonneschinken

Vorspeise 9,90

... dazu 2 gegrillte Riesengarnelen

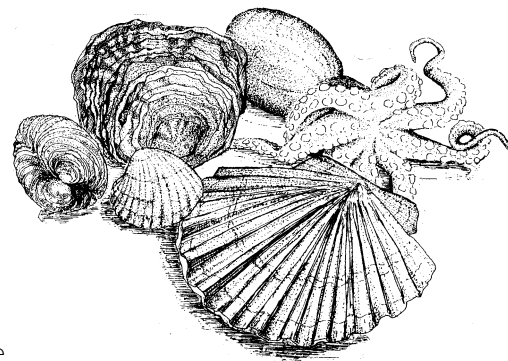
Vorspeise 16,90

... dazu 2 Wachtelbrüstchen

Als Hauptgericht 23,90



Bei uns immer ein Erlebnis FISCH- HAUPTGERICHTE-



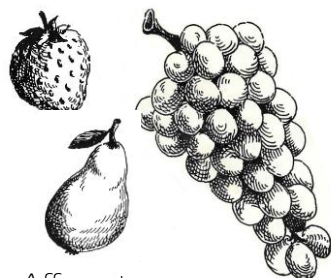
- Unsere Fischplatte mit gebratenen Edelfischfilets und Jakobsmuschel-Garnelenspieß aus der Butterpfanne
- ... mit Ratatouille-Schmorgemüse und Safranreis
- ... mit Sauce „Beurre Blanc“, Gemüse aus dem Dampf, Butterkartoffeln
- ... mit Krebsrahmsauce, gebratenen grünen Spargelspitzen und Kartoffelkrapfen 34,90
- Unsere Bouillabaisse, Marseiller Fischsuppe mit Sauce Rouille als Hauptgang 21,90

FLEISCH, LAMM UND GEFLÜGEL

- "Boeuf Bourguignons", geschmorte Rinderstücke mit Gemüse, Macaire Kartoffeln 26,90
- Schweinerückensteak in Apfel Calvadossauce mit grünen Bandnudeln 23,90
- Lammfilets „Cassoulet“ von weißen Bohnen mit Lyoner Wurst und Dauphine Kartoffeln 32,90
- Rinderfiletmedaillons "Maître" mit Speckhülle, Kräuterbutter und Dijoner Senfruste frisches Gemüse und Dauphine Kartoffeln 38,90
- Lammhaxe mit Tomaten und Thymian geschmort, grüne Bohnen und Kartoffel Gratin 29,90
- „Coq au vin“ Hühnchen mit Weißwein und Gemüse geschmort, Macaire Kartoffeln 25,90
- Maishähnchenbrust mit Morchelrahmsauce, bunte Möhrchen und grüne Nudeln 25,90
- Gegrilltes Entrecôte mit Café de Paris Butter, frischem Gemüse und frittierten Kartoffelecken 31,90

UNSERE LECKEREN DESSERTS

- Französischer Käseteller mit Roquefort, Tete de moin, Camembert dazu Feigensenf, Balsamicozwiebeln und Baguette 11,90
- Crêpes Suzette mit Mangosalat und Pistazieneis 10,90
- Eisteller "Côte d'Azur" mit Ananascarpaccio, Cassissorbet, Vanille- und Nougateis 9,90
- Heiße Brombeeren in Pernod flambiert mit Nougateis 9,90
- Eissoufflé „Grand Marnier“ mit Grapefruit und Orangenfilets 8,90
- Kleine Creme brulée 5,90
- Kleines dunkles Mousse au Chocolat 5,90

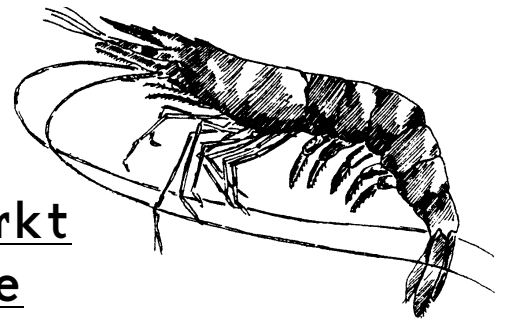
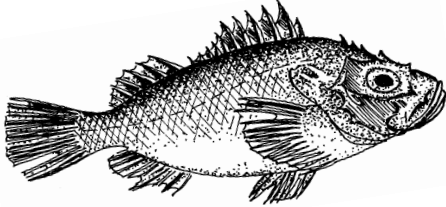


NACH DEM ESSEN

Cognac, Armagnac, Calvados, Kaffee, Espresso, Cappuccino, Affogato

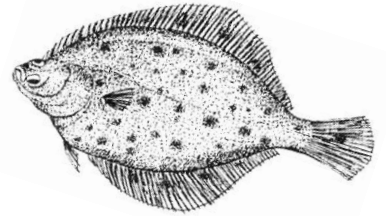
Frisch vom Markt Ganze Fische

Im Ganzen gebraten,
mit Kartoffeln und frischem Gemüse serviert
15,90 € zuzüglich Fisch



Seezunge

800 bis 1200gr
Je 100 gr 7,00 €



Loup de mer

800 bis 1200gr
Je 100 gr 5,00 €

Seeteufelrücken

300 bis 500gr
Je 100 gr 6,00 €

