

Speisekarte des Mittagessens

Menü Zurück aus dem Markt

Proposau f schiefer der Süden vonu Dienstag bis Freitag ausWochenenden und Feiertagen

Eingang + Gericht + Dessert	21.00€
Formel 2 gänge	18.00€
Tagesgericht	14.00€

Unsere Vorschläge

Poke bowl, Lachstarta, Bulgur, kinoa,roh, Kichererbsen, Oliven, Zitrus-Dressing	20.00€
Salat Süd-Düfte Mesclun von jungen und rohen Trieben, Rohschinken, Mozzarella Burrata toasts tapenade und tartare von Tomaten.	18.00€
Schottischen Lachs Tartar, Rotes Label, mit Pommes frites und Salat	20.00€
Charolais Rindertartare mit Sommertrüffel, Confite Tomate, Sesam, Pignons,Parmesan, Pommes frites, Salat.	23.00€
Amerikanisches Netz Rohes Fleisch charolaise mit Messern geschnitten und gewürzt Von uns, Pommes frites, Salat.	19.00€
Die Sercreto Iberisches Schwein, rotes Paprikapüree, Äpfel, Granatäpfel, cebette, chorizo iberisch, vollmundig.	20.00€
Nuss 250gr Black Angus, (Uruguay) Pommes frites und Salat.	21.00€

Speisekarte Restaurant

Einträge

Rinderherz-Tomaten-Gazpacho, Büffelmozzarella, Sommertrüffel.	13.00€
Zucchini Cannelloni, feine Füllung von Zitrusfrüchten.	12.00€
Entenleber, kandiert rote Zwiebeln mit schwarzem Samt, Toast.	15.00€
Charolais Rindertartar, Sommertrüffel, Parmesan, Pinienkerne, kandierteTomate.	13.00€
Angeboten in der flachen Version mit Pommes frites und Salat.	23.00€

Flache Gerichte

Wolfsfilet gekocht auf der Haut mit Zitrusfrüchten und Basilikum, Püree von Süßkartoffeln, Gemüse.	24.00€
Secreto de porc Iberique,paprika, granaten, cebettes,chorizo iberico.	20.00€
Lamm-Schulter aus der Provence im langsamen Kochen, Fleischsaft, Apfel Granatapfel, Gemüse.	21.00€
Stück des Metzgers,Herkunft Frankreich, Fleischsäfte, Äpfel grensundGemüse.	27.00€
AmerikanischesNetz, rohes Fleisch charolaise gewürzt von uns, Pommes frites, Salat.	19.00€
Burger coté cours: boeuf charolais, cheddar, speck, zwiebel, tomate,barbecue, frites, salat.	18.00€

Desserts

Auswahl der Käsesorten	10.00€
Frische Suppe mit Rotwein und Minze,Marshmallows.	9.00€
Nougat Glacé von Silvain Paysan Nougatier	8.00€
Die 100% Schwarze Schokolade, Knusprige Kekse, cremefarbene und Schokoladenschaum.	8.00€
Café Lüttich	8.00€
Oberst	8.00€
Eis oder Sorbet 2 Kugeln	5.00€

Speisekarte Coté Cours 34.00€

EINGÄNGE

Rinderherz-Tomaten-Gazpacho, Büffelmozzarella, Sommertrüffel.

Zucchini Cannelloni, feine Füllung von Zitrusfrüchten.

Charolais Rindertartar, Sommertrüffel, Parmesan, Pinienkerne, kandierte Tomate.

GESCHIRR

Wolfsfilet gekocht auf der Haut mit Zitrusfrüchten und Basilikum, Püree von Süßkartoffeln,
Gemüse.

Sécreto de porc iberico, Püree de paprika, grenailles, cebettes, chorizo iberischer.

Lamm-Schulter aus der Provence im langsamen Kochen, Fleischsaft, Apfel Granatapfel,
Gemüse.

NACHSPEISEN

Frais Früchtesuppe mit Rotwein und Minze, Marshmallows.

Nougat Glacé von Silvain Paysan Nougatier.

Die 100% schwarze Schokolade, Knusprige, cremige Kekse und Schokoladenschaum.

Colonel: Sorbet Zitrone, Wodka.