



## Speisekarte

### Suppen

- **Frz. Weinschaumsuppe**/geröstetes Brioche 7,50
- **Frz. Tomatensuppe**/Crème fraîche/Brot 7,50

### Vorspeisen

- **Foie Gras** /Gänseleber/Quittengelee/Brioche 10,50
- **Doppelter Brie** mit Trüffel/Blätterteig/ Kirsche/Trüffelhonig/Salat 9,80
- **Trüffelbratwurst**/Trüffelrahm/Champignons 8,90
- **Ziegenkäse**/Trüffelhonig/Feldsalat/Sesamöl 8,50
- **Oeuf Bénédicte**/Räucherlachs/Hollandaise/ Chaource/Brioche/Spinat 12,50
- **Frz. Wurstplatte** kl. 12,50 gr. 19,50

### Wildkräutersalat/Bowl's

- Ziegenkäse/Cranberry/Tomaten/Walnüsse 11,90
  - Zusätzlich Rinderstreifen 3,50 €
  - Zusätzlich Garnelen 4,50 €

- **Bowl Bonheur** 13,90  
Süßkartoffel/Spinat/rote Beete/Avocado/ gerösteter Sesam/Ziegenkäse/Honig

### Tartiflette/ Kartoffelauflauf

- Schinken und Zwiebeln 12,90
- Zucchini/Paprika/Zwiebeln 14,90
- Rinderhack/Champignons/Zwiebeln 15,90
- Räucherlachs/Schnittlauch 14,90
- Rinderstreifen/Schalotten/Portwein 17,90

### Tarte Flambeé/ Flammkuchen

- Elsass: Schinken/Schnittlauch/Zwiebeln 9,50
- Ziegenkäse/Rosmarin-Chili-Honig 11,50
- Lachs und Lauch 12,50
- Brie/Preiselbeeren 11,50
- Kartoffel/ Trüffelöl/ Schinken/ Käse 13,50

### Tartare

- Tartare de Boeuf – Mon Bonheur 17,90
- Tartare de Boeuf du Champ 18,90  
Porchiertes Ei/ Portweinzwiebeln/Brioche
- Tartare Vegan – Mango-Avocado 16,90  
Mango/Avocado/Sesam/Paprika/Agavensirup

### Hauptspeisen

- **Räucherlachs**/Rosmarinkartoffeln/Crème fraîche 14,50
- **Coq au vin** /Kartoffel-Stampf/Salat 17,50
- **Veganes Pilz Bourguignon**/Kokos-Kartoffelstampf 16,50
- **Entenbrust**/gratinierter Ratatouille/Stampf 19,50
- **Confit de Canard**/Portweinzwiebeln/Salat/ getrüffelter Stampf 17,50
- **Entrecote**/Portweinzwiebeln/Salat/Rosmarin- Kartoffeln 24,50

### French Burger

- Brioche/Rind-Steak/Roquefort/Salat/Birne 16,50
- Brioche/Confit de Canard/Schalotten/Foie Gras 19,50
- Brioche/Entenbrust/Schalotten/Salat 17,50
- Brioche/Linsenpatty/Cocos-Chili/Birne/Salat 16,50

### Dessert/Käse

- Tarte des Hauses 4,50
- Crème brûlée 5,50
- French Toast 5,90
- Frz. Käseplatte kl. 10,50 gr. 18,50
- Crêpe Suzette 7,50
- Café Gourmand/ 4 mal Süßes/ Espresso 8,50

Für Zusatzstoffe und Allergene fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter

### Printemps/Frühling

**Velouté d'asperges/Spargelcreme** 8,50  
Mit Süßkartoffelcrunch

**Recette de Crêpes aux Asperges vertes** 13,50  
Herzhafter Crêpe/grüner Spargel/Roquefort/  
Crème fraiche/Käse überbacken

**Tartiflette aux Asperges vertes** 15,50  
Kartoffeln/Crème fraiche/Spargel/Schinken/Käse

**Tarte Flambeé aux Asperges vertes** 14,50  
Kartoffel/grüner Spargel/Hollandaise

**Nouilles au Chaource** 14,50  
Nudeln/Crème de Chaource/Räucher-Koch-Schinken/  
Zwiebeln/Eigelb

**Wildkräutersalat mit gebratenem grünen Spargel** 15,50  
Salat/Cranberry/Tomaten/Gurken/Ziegenkäse/Kerne

**Spargelravioli mit Butter und Salbei** 15,50  
Grüner Spargel/Butter/Salbei/Mandeln/Parmesan

**Entrecote mit grünen Spargel** 28,50  
Entrecote/Jus/Kartoffelstampf/Salat/grüner Spargel

### Champagne Tasting Termine

30.04.2023 – 18:00 Uhr – 109,00 €

28.05.2023 – 18:00 Uhr – 109,00 €

25.06.2023 – 18:00 Uhr – 109,00 €

30.07.2023 – 18:00 Uhr – 109,00 €