

# *Schlemmerwochen 2025*

## *Französische Bistro-Küche*

~~~~~

### **Suppe:**

Zwiebelsuppe mit überbackenem Käse-Taler 7,80

Klare Consommé mit Grießnockerl und Gemüse Julienne 7,80

Fischsuppe Bouillabaisse mit Blattspinat Safran  
Pernod und Knoblauchbrot 16,50

### **Vorspeisen:**

Bandnudeln mit frischem Trüffel 18,00

Hausgemachtes Brioche mit Shrimps Babyspinat  
und Kapern 16,50

Franz. Barbarie Entenleber mit Cidre-Essig gebraten  
Salat und Calvados-Apfel 16,50

Franz. Ausgelöste Wachtel und -Spiegelei an Salat 16,80

Ratatouille mit gebratenem Doraden-Filet und Salbei 17,00

Marinierter Tintenfisch mit Staudensellerie und Cidre-Essig 16,80

Lammfilet mit Knoblauch gebraten an Salaten  
und Quitten-Marmelade 17,50

### **Hauptspeisen:**

Lammrücken mit Senf-Sesamkruste auf Rotwein-Jus  
gebackene Polenta-Schnitte und Aubergine 33,00

Provenzalisches Rinder-Ragout mit Orange und Lavendel  
dazu Rosmarinkartoffeln 25,50

Schweinefilet in Calvados-Sauce und Apfel  
Macaire Kartoffeln dazu gemischter Salat 24,00

Kalbsfilet-Medaillons vom Grill in Burgunder-Reduktion  
Macaire Kartoffeln und Gemüse 33,00

Buchweizen-Galette mit frischem Blattspinat  
Creme fraiche Bio Spiegelei Tomme-Bergkäse 17,50  
- mit hausgebeiztem Lachs + 3,00  
- mit Shrimps + 3,00

Loup de mer – Wolfsbarsch – im Ganzen mit Kräutern im Ofen  
gebraten dazu Salat und Kartoffeln 28,00

### **Dessert:**

Apfelpfannkuchen mit Calvados 12,00

Mousse au Chocolat mit Cognac verfeinert  
eingeweckte Gartenbirne und Vanilleeis 11,50

Creme brûlée mit Gartenapfel-Kompott und  
gebranntes Mandeleis 11,00

Limonen-Sorbet mit Crémant aufgegossen 7,80

Französisches Gedeck: Café au Lait  
1 Glas Calvados und 1 Tortelette gefüllt mit  
hausgemachtem Weichsel-Birnen-Gelee 12,00

„Kaffee-Set“: Espresso  
1 Kugel gebranntes Mandel-Eis und 1 Glas Armagnac 11,00