

## Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäse an Feldsalat  
Tomaten-Concassé und Balsamico-Akazienhonig-Essenz  
Gratinated goat cheese on corn salad  
diced tomatoes on balsamic-acacia honey essence  
€ 8,50

Blinis mit Lachstartar  
Limonen-Creme-Fraiche und Wildkräutersalat  
Blini with tartar of salmon lime crème fraiche and herbal salad  
€ 9,00

Lauwarme Jacobsmuscheln  
frittierte Süßkartoffelchips mit Walnuss-Vinaigrette  
Lukewarm scallops with fried sweet potato crisps and walnut vinaigrette  
€ 9,50

Carpaccio von der Roten Beete  
Sauerrahm und Pinienkerne  
Carpaccio of beetroot with sour cream and pine nuts  
€ 7,50

Wenn Sie sich bei den Vorspeisen nicht entscheiden können,  
kreieren wir für Sie gerne eine Variation für je € 12,00  
On your request, we are glad to create a starter variation for € 12,00

\*\*\*

Wir bieten Ihnen gerne an, sich ihr eigenes Menü aus der Karte zusammenzustellen.  
We offer you following menus, composed by yourself out of this menu.

3-Gang Menü für / 3-course menu for € 33,00  
Suppe/Vorspeise, Hauptgang und Dessert  
Soup/starter, main course and dessert

4-Gang Menü für/ 4-course menu for € 49,00  
Vorspeise, Suppe, Hauptgang und Dessert  
Starter, soup, main course and dessert

5-Gang Menü für/ 5-course menu for € 59,00  
Vorspeise, Suppe, Zwischengang, Hauptgang und Dessert  
Starter, soup, entrée, main course and dessert

Zu jedem Gericht bieten wir Ihnen einen korrespondierenden Wein unseres südafrikanischen Weinguts an.  
Bitte wenden Sie sich an unseren Service, wenn wir Ihnen diesen Wunsch erfüllen dürfen.

## **Suppen**

Französische Zwiebelsuppe  
French onion soup  
€ 4,80

Tomatenessenz mit Basilikumnocken  
Essence of tomato with basil dumplings  
€ 4,80

Karotten-Ingwercremesuppe mit Flusskrebse  
Carrot-ginger soup with crayfish  
€ 5,50

## **Vegetarische Gerichte**

Eierbandnudeln mit Trüffelbutter  
Egg noodles with truffles butter  
€ 11,50

Ratatouille mit Tomatencoulis  
La Ratte - Kartoffeln  
Ratatouille with diced tomatoes with La Ratte potatoes  
€ 12,50

Quiche Lorraine mit Salat und Kräuterquark  
Quiche Lorraine with salad and herbal curd  
€ 9,50

Zu jedem Gericht bieten wir Ihnen einen korrespondierenden Wein unseres südafrikanischen Weinguts an.  
Bitte wenden Sie sich an unseren Service, wenn wir Ihnen diesen Wunsch erfüllen dürfen.

## Fleischgerichte

Entrecôte (160g) mit Sauce Bernaise  
Gemüsebouquet und La Ratte - Kartoffeln  
Entrecote with Sauce Béarnaise, vegetables and La Ratte potatoes  
€ 18,50

„Bœuf Bourguignon“  
Rinderfiletwürfel mit Sherryglace  
Kartoffelrösti und tourniertes Gemüse  
Diced Beef with sherry glace, potato roesti and vegetables  
€ 19,00

Kalbsmedaillons rosa gebraten mit Marsala  
gebratener Fenchel und Eiernudeln  
Medallions of veal with Marsala, roasted fennel and egg noodles  
€ 22,00

Lammcarée mit provencialischer Kräuterkruste  
Thymiangelace und Kartoffelgratin  
Ribs of lamb on provincial herb crust, with thyme glace and potato gratin  
€ 19,50

Perlhuhnbrust an Risottonocken  
alter Balsamico Jus und glacierten Trauben  
Guinea fowl on risotto tappets, balsamic jus and glazed grapes  
€ 18,50

Zu jedem Gericht bieten wir Ihnen einen korrespondierenden Wein unseres südafrikanischen Weinguts an.  
Bitte wenden Sie sich an unseren Service, wenn wir Ihnen diesen Wunsch erfüllen dürfen.

## **Fischgerichte**

Bretonisches Kabeljaurückenfilet mit Safran  
Wurzelgemüse und Salzkartoffeln  
Breton codfish fillet with saffron, root vegetables and salted potatoes  
€ 18,50

Gedünstetes St. Pierrefilet  
Pernodsauce und Duftreis  
Steamed Saint Pierre fillet, with Pernod sauce and fragrant rice  
€ 19,00

Gegrilltes Schwertfischsteak  
Ruccolarisotto und Limonen-Ingwerbutter  
Grilled steak of sword fish with rocket risotto and lime ginger butter  
€ 19,50

Riesengarnelen in Knoblauchbutter  
Salat und Kräuterbaguette  
King prawns in garlic butter with salad and herbal baguette  
€ 23,00

Zu jedem Gericht bieten wir Ihnen einen korrespondierenden Wein unseres südafrikanischen Weinguts an.  
Bitte wenden Sie sich an unseren Service, wenn wir Ihnen diesen Wunsch erfüllen dürfen.

## Desserts

Trois du Creme Brûlée  
Vanille, Rosmarin und Zitronenthymian  
Crème Brule, flavored with Vanilla, rosemary and lemon thyme  
€ 8,00

Karamellmousse mit Fleur du Sel  
Bitterorangenragout  
Mousse au caramel with Fleur du Sel and bitter-orange ragout  
€ 7,50

Rêve au chocolat  
Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern,  
Chilli-Schokoladenmousse und Schokoladeneiscreme  
Warm chocolate cake with liquid core,  
Chili chocolate mousse, chocolate ice cream  
€ 9,50

Mandelsorbet mit Lavendelblüten  
Sorbet of almonds with lavender blossoms  
€ 5,50

Provenzalische Frischkäsespezialität (Brousse) an Tannenhonig  
mit eingelegten Vanille-Birnen und kandierten Veilchen  
Provençal cheese specialty with fir honey, soused vanilla-pears and candied violets  
€ 8,00

\*\*\*

Zum Dessert empfehlen wir Ihnen / For dessert we recommend

Noble Late Harvest Zinfandel  
von unserem Weingut Blaauwklippen im Stellenbosch, Südafrika.  
of our vineyard Blaauwklippen in Stellenbosch South Africa  
0,05l € 7,50

Gerne stellen wir für Sie eine verführerische Dessertvariation  
für € 12,00 auf Ihren Wunsch zusammen.  
On your request, we are glad to create a dessert variation for € 12,00

Zu jedem Gericht bieten wir Ihnen einen korrespondierenden Wein unseres südafrikanischen Weinguts an.  
Bitte wenden Sie sich an unseren Service, wenn wir Ihnen diesen Wunsch erfüllen dürfen.