

Suppen

Fischsuppe mit geröstetem Brot und Rouille	7,50€
Maronencremesuppe mit Kaffeeschaum	6,50€

Vorspeisen

Datteln im Speckmantel	6,50€
Hausgemachte Paté vom Fasan mit Blaubeerchutney	9,50€
Gebratene Leber vom Bicklhofer Bruderhahn mit gebratenen Pfifferlingen und Feldsalat	11,50€
Drei Austern Fine de Claires	7,50€
Ganzer Taschenkrebs	10,50€
6 Weinberschnecken aus der Grafschafter Schneckenzucht (Freiland) mit hausgemachter Kräuterbutter	9,50€
Tatar von der Aubergine mit gegrilltem Ziegenkäse	9,50€
Zucchini im Tempurateig mit Orangenpolenta	9,50€
Kleiner gemischter Salat 4,50€ / Großer gemischter Salat	7,50€

Vegetarisch

Risotto mit Maronen und Preiselbeeren	17,50€
---------------------------------------	--------

Fisch

Pot au Feu von Meeresfrüchten -Safranbouillon, Seeteufel, Jakobsmuscheln, Garnelen, Muscheln-	25,50€
Baby-Steinbutt im Ganzen gebraten mit Lavendel, Pastis und Grenaillekartoffeln	24,50€
Moules Frites	19,50€

Fleisch

Bicklhofer Bruderhahn in Rotweinsauce mit Pommes Dauphine	22,50€
Tatar vom Herrmannsdorfer Rind mit seinen Zutaten und Pommes Frites	22,50€
Kleine Portion Tatar mit Pommes Frites	17,50€
Entrecôte vom Herrmannsdorfer Rind in Beurre Cafè de Paris mit Pommes Frites	24,50€
Kalbsnieren vom Herrmannsdorfer in Dijonsensauce mit Petersilienwurzel-Ecrasse´	21,50€
Gegrillte Rinderfiletscheiben vom Herrmannsdorfer Rind auf Rucola mit Parmesanspänen und Rosmarinkartoffeln	19,50€

Bruderhahn: Bicklhof (Demeter), Peiting

Rindfleisch /Kalbfleisch: Herrmannsdorfer Landwerkstätten , Glonn