

## Unsere Wochenkarte

### Suppen und Vorspeisen

Blumenkohlcremesuppe mit Käsecroûtons	8,50
Französische Artischocke mit Vinaigrette und Curry-Mayonnaise	19,00
Sülze vom Ibericobäckle mit Radieschen-Schnittlauch-Vinaigrette	19,00
Gebratene Jakobsmuschel in Beurre Blanc mit Kapern und Kartoffeln	22,00

### Hauptgang

Pfannkuchen mit Pilzragout à la Crème von Steinpilzen, Pfifferlingen, Austernpilzen und Steinchampignons mit jungem Spinat	26,00
Tranche vom Atlantikseeteufel "provençal" aus dem Ofen mit La Ratte Kartoffeln	38,00
Tomahawk-Steak für 2 Personen oder T-Bone-Steak vom irischen Färsenrind für 1 Person	42,00 p.P. 42,00
jeweils mit Salat oder Gemüse und nach Wahl Gratin, Pommes, Brägele und Sauce bordelaise	

### Dessert

Schokolade-Passionsfrucht-Mousse von Valrhona mit Maracujasorbet und Mandelkuchen	12,50
---	-------