



Baden-Baden

Speisekarte

### Les Hors D' Oeuvres

	Euro
6 oder 12 Schnecken in Knoblauchbutter	8,50/12,90
Knoblauchbaguette mit kleinem Salatbouquet und schwarzen Oliven	6,80
Carpaccio vom Rind mit Basilikummarinade, Oliven und gehobeltem Parmesan	12,50
Schafskäse im Speckmantel gegrillt auf Pestocroustons	9,50
Gänsestopfleberterrine mit Apfelchutney und Brioche	17,50
-mit. 5 cl Sauternes 2ème Grand Cru Classé	+4,70
Froschschenkel „facon provence“ mit Kräutern, Tomaten, Knoblauch und Kapern	12,80
Vorspeisenvariation „La Provence“	13,50

### Salades

Blattsalat mit gehobeltem Parmesan	6,50
„Aumonier de Chevre“ Lauwarmer marinierter Ziegenkäse im Briqueteig auf Blattsalat mit Tomaten und Oliven	9,50
Salatvariation mit gebratener Geflügelleber in Balsamicojus, Parmesan	9,80

### Les Soupes

Fischsuppe nach provencalischer Art mit Sauce Rouille, Gruyèrekäse und Croûtons	8,80
---	------

### Les Nouilles

Spaghetti Pesto mit Pinienkernen und Schafskäse	10,80
Tagliatelle mit Flusskrebsschwänzen in Sauce homardine und Zucchinihops	14,50
Spaghetti „provencale“ in Gemüse- Tomatensauce mit gebratenem Garnelenspieß - pikant -	12,80
Spinatgnocchi in Gorgonzolasauce mit luftgetrocknetem Schinken	13,80

### Les Fruits de mer & Poissons

Meeresfrüchtepfännchen (Pulpo, Muscheln, Scampis) in provencalischem Gemüseragout - pikant -	13,50
Jakobsmuschel- Zitronengrasspieß auf leichter Currysauce mit Sepiarisotto und Gemüse	19,80
„Barbet rouge“ rote Meerbarbe auf der Haut gebraten mit Zitronengraspolenta und Hummersauce	20,80
Seeteufelmedaillon in Sesam paniert mit Kartoffelmousseline, Limetten Beurre blanc und Gemüsebouquet	23,50

### Les Viandes & Volailles

„Boeuf en daube - provencale“ geschmortes Rindergulasch Karottenjulienne und Pommes tournées	16,80
Schweinerückensteak in Waldpilzsauce mit Pommes Frites	13,80
Barbarie Entenbrust „rosa gebraten“ mit Kräuterpolenta auf Orangenhonigsauce und Spinat	19,50
„Kalbsinvoltini“ kleine Kalbsröllchen gefüllt mit Trüffel auf Lauch a la crème und Pommes Marquis	21,50
„Carre d'agneau“ Lammkrone gratiniert mit Kräutern der Provence, Ratatouille, Kräuterdauphine und Knoblauchjus	25,50
Rinderfilet mit Kartoffelgratin, grünen Bohnen und Piment d'espelette Sauce	25,80

#### Empfehlung ab 2 Personen

„Châteaubriand“ pro Person Euro 27,80  
an Trüffeljus mit Gemüsebouquet  
und gratinierten Kartoffeln

#### unsere Weinempfehlung

Chateau Rozier	2006	0,75 l	Euro 59,00
Saint Emilion Grand Cru	2008	0,375 l	Euro 30,00

### Fromage

Käse Variation mit „Beurre Demi-Sel“ und Feigensenf	12,50
---	-------

### Les Desserts

Crème brûlée gebrannte Vanillecreme	5,80
Le Colonel Zitronensorbet mit Wodka	5,90
Mousse au chocolat auf Erdbeerragout	8,50
Lavendelparfait auf creme anglaise (Honig Vanillesauce)	7,90

### ...das Beste zum Schluss...

Kaffe Gourmand mit 3 Minidesserts	8,50
Pharisäer Espresso mit Armagnac und Sahne	4,40
Cappuccino Kahlua	4,40