

Suppen & Vorspeisen

Melonen-Tomaten Gazpacho Feta Sauerampfer	6,00 €
Paprikacremesuppe Fleuron Serrano Schinken Kresse	7,00 €
Croque Matjes Sherry Gurkenrelish Balsamico Zwiebeln Zupfsalat	8,00 €
Ragout fin vom Maishuhn Mango Coeur de Lion Brotkonfekt	9,00 €

Aperitif

Lillet Culetto	7,00 €
----------------	--------

Hauptspeisen

Reblochon im Strudelteig Zucchini Salat Felsenbirne Focaccia	12,00 €
Filet vom Matjes Kartoffelblinis Hausfrauensauce „a la Villandry“	13,00 €
Roulade vom sächsischem Schweinefilet Wiesenkräuter Pesto Radieschen Kräuter Schmand Rosmarin Drillinge	17,00 €
Goldbrasse Provenzalische Art Grillgemüse Schwenkkartoffeln Aioli	16,00 €
Kalbsfilet Süßkartoffel Gnocchi confierte bunte Tomaten Kaffee Balsamico	23,00 €

Dessert

Crème Brûlée Pflaume Wodka	6,00 €
Eclair Joghurt Limetten Mousse marinierte Beeren	8,00 €
Zitronentarte Weißes Schokoladeneis süßes Basilikumpesto	9,00 €
Französische & Sächsische Käseauswahl Kletzenbrot Chutney	11,00 €

soup & starter

melon-tomato-Gazpacho feta sorrel	6,00 €
cream soup of bell pepper Fleuron serrano ham	7,00 €
Crouge Matjes Sherry cucumber-relish balsamic-onions salad	8,00 €
Chicken Ragout fin mango Coeur de Lion bread	9,00 €

aperitif

Lillet Culetto	7,00 €
----------------	--------

main dishes

Reblochon in pastry zucchini-salad rock pear Focaccia	12,00 €
Matjes filet potato-blini sauce „a la Villandry“	13,00 €
Pig roulade herb-pesto radish sour cream small potatoes	17,00 €
Sea bream grilled vegetables potatoes Aioli	16,00 €
Veal Tenderloin sweetpotato-gnocchi colorful tomatoes coffee-balsamic	23,00 €

dessert

Creme Brûlée plum Vodka	6,00 €
Eclair yogurt-lime-mousse marinated berries	8,00 €
lemon-tarte white chocolate ice cream sweet basil-pesto	9,00 €
french & saxony cheese collection Chutney	11,00 €