

# Themenküche

## Sommer in der Provence

Menü	Euro
<b>Vorspeisenteller „Cote D'Azur“</b> Meeresfrüchte-Salat Röstbrot mit Tapenade, Artischocken-Bohnen-Salat, Rouille	7,40
<b>Rinderfilet</b> mit Rosmarin-Senf-Marinade, Kartoffel-Püree mit Olivenöl, Ratatouille	26,00
<b>Desserteller „Provence“</b> Himbeer-Creme mit weißer Schokolade, Sorbet von Weinberg-Pfirsichen, Honig-Thymian-Parfait	6,80
Menüpreis	36,00

Der Wein zu unserer Themenküche „Provence“

### Rosè

2020 Weingut Popp, Franken  
Himbeerfarben, frisch, fruchtig, **trocken**

0,1 l 3,70

0,2 l 5,60

0,5 l 12,90

Bei Allergien fragen Sie bitte unser Servicepersonal  
nach unserer separaten Allergiekarte.

In allen angegebenen Preisen sind Service  
und die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten

# Themenküche

## Sommer in der Provence

	Euro
<b>Fischeintopf nach Art der Bouillabaisse</b>	
Vier verschiedene Fischfilets, Rouille, Stangenweißbrot	19,80
als Vorspeise	13,20
<b>Nizza-Salat</b>	
Salat aus Kartoffeln, Bohnen, rote Zwiebeln, Oliven, Artischockenherzen, Tomaten, mit gebratenen Doradenfilets, Stangenweißbrot	17,40
<b>Mesclun-Salat mit Ziegenkäse (vegetarisch)</b>	
Blattsalat mit Wildkräutern, Walnüssen, Croutons, Himbeer-Dressing, karamellisiertem Ziegenkäse	14,80
<b>Charlotte (vegetarisch)</b>	
Auflauf aus Gemüse und Kartoffeln im Zucchini-mantel, Tomaten-Rosmarin-Coulis, Pistou, Wildkräutersalat	14,80
<b>Maishähnchenbrust</b>	
Lavendel-Honig-Jus, Ratatouille, Roter Reis	15,80
<b>Marinierte Lammmedaillons</b>	
Ratatouille, Kartoffel-Püree mit Oliven-Öl	19,80
<b>Seeteufelbäckchen</b>	
Safran-Soße, geschmorter Fenchel, Roter Reis	19,80