

# Recommandation

## *Französische Zwiebelsuppe*

*mit zart geschmorten Zwiebeln und einer schmelzenden Käsekruste aus  
Gruyère und Baguette*

*12,50 €*

## *Mosaik von mariniertem Thunfisch- Carpaccio*

*Safran-Zucchini, Tomaten Ragout und sautierten Pilgermuscheln*

*24,50 €*

## *La Chauroute de Cabillaud*

*Kabeljau-Leins in Kohlpapillotten mit sautiertem Wirsing und Grenaille-  
Kartoffeln auf Riesling-Beurre-Blanc*

*33,50 €*

## *Kalbsrücken mit Spargel*

*Tranchen vom Kalbsrücken mit weißem Spargel, gebackener  
Petersilienwurzel, Kartoffel-Törtchen und Kerbert-Hollandaise*

*34,50 €*

## *Dessert*

### *Crepe Suzette*

*mit Kumquatkompott*

*14,50 €*