

NOS SPÉCIALITÉS

EN JUIN

RHABARBER SPRIZZ	12.00
VIRGIN RHABARBER SPRIZZ	9.00
VELOUTÉ AUX PETITS POIS AVEC DU MENTHE	10.50
<i>Erbsensuppe mit Minze kalt oder warm</i>	
SALADE D'ASPERGES VERTES	18.00 24.00
<i>Salat von grünem Spargel mit getrockneten Tomaten, Oliven, Pinienkernen, Bärlauchdressing und Büffelmozzarella</i>	
COUSCOUS SUR CARPACCIO DE CONCOMBRE	16.50
<i>Couscous auf Gurken carpaccio mit Gemüse, Kräutern und Grantapfelkernen</i>	
GALETTE WRAP	21.50
<i>Galette mit Hummus, Tzatziki, Gurken, Tomaten und Poulet</i>	
SPAGHETTI AU SAUMON FUMÉE	21.50
<i>Spaghetti mit Rauchlachs, Rahm und Schnittlauch</i>	
RAVIOLI CITRON-RICOTTA (PATRIZIA FONTANA)	27.00
<i>Zitronen-Ricotta Ravioli mit Tomatensauce und Parmesan</i>	
COMPOTE AUX RHUBARBES ET FRAISES	13.50
<i>Rhabarber-Erdbeer Kompott mit Schaum von weisser Schokolade</i>	
CAFÉ GOURMAND	9.50
<i>Kaffee, Espresso oder Thé mit 3 verschiedenen Mini Patisserie</i>	
ENTRE NOUS BLANC	8.50 59.50
<i>Florensac, Languedoc-Roussillon</i>	
<i>Traubensorten: Sauvignon et Petit Manseng</i>	
ENTRE NOUS ROUGE	9.00 63.00
<i>Florensac, Languedoc-Roussillon</i>	
<i>Traubensorte: Petit Verdot</i>	