

NOS SPÉCIALITÉS

EN MAI

RHABARBER SPRITZ	12.00
RHABARBER SCHORLE	6.50
VELOUTÉ AUX PETITS POIS AVEC DU MENTHE <i>Erbsensuppe mit Minze kalt oder warm</i>	10.50
SALADE AUX LENTILLES <i>Linsensalat mit Gurken, Tomaten, Frühlingszwiebeln und Koriander</i>	15.50
SALADE D'ASPERGES VERTES <i>Salat von grünem Spargel mit getrockneten Tomaten, Oliven, Pinienkernen, Bärlauchdressing und Büffelmozzarella</i>	18.00 24.00
RAVIOLI D'ASPERGES (PATRIZIA FONTANA) <i>Spargelravioli mit brauner Butter, Parmesan und Rohschinken</i>	27.50
CRÊPE AUX RHUBARBE <i>Crêpe mit Rhabarberkompott und Vanilleglace</i>	13.50
CAFÉ GOURMAND <i>Kaffee, Espresso oder Thé mit 3 verschiedenen Mini Patisserie</i>	9.50
POUILLY FUMÉ LA RENARDIÈRE <i>Domaine Bouchie-Chatellier, Loire</i> <i>Traubensorte: Sauvignon Blanc</i>	10.00 68.00
INÉDITE <i>Château La Cendrillon, Languedoc-Roussillon</i> <i>Traubensorten: Syrah, Grenache, Carignan</i>	10.00 68.00