



Vorspeisen



Hausgemachte Terrine 7,50

Fleischpastete ohne Teigmantel in verschiedenen Würzungen nach den Ideen des Chefs. Serviert mit Senf/hausgemachter Mayonnaise und Cornichons.

Jambon persillé 7,00

Diese Burgunder Vorspeisen-Spezialität (vom lokalen Metzger) ist eine Schinkensülze mit viel Petersilie, anders als eine deutsche Sülze mit wenig « Glibber » und viel Schinken. Serviert mit Senf/hausgemachter Mayonnaise und Cornichons.

Wurstplatte 8,50

Französischer Vorspeisen-Klassiker. Verschiedene Rohwurst, Salami, roher Schinken, Chorizo, ... und Cornichons.

kleine Portion 6,50

große Portion für 2 Personen 15,00



*Ein Essen ohne
Vorspeise ist wie ein Fisch ohne
Fahrrad ...*

Verfasser unbekannt



Œufs en meurette 9,00

Die traditionelle Burgunder Vorspeise.

Zwei pochierte Eier in einer Rotwein-Bratensoße mit Speck und Champignons.
als Hauptspeise mit 4 pochierten Eiern 15,50



Salate



Salade César 8,50

Romana-Salat mit Hühnchenbrust, gehobeltem Parmesan und hausgemachten Croûtons. Mit Salatsoße « César » (mit Ei).

als Hauptspeise 14,50

Gemischter Salat 6,00

Je nach Verfügbarkeit mit Batavia, Eissalat, Chicorée, Radicchio, Gurke, Tomate, Karotte, Zwiebel, Paprika, Pilzen, ...
Mit hausgemachter Himbeer-Vinaigrette.

als Hauptspeise mit hausgemachten Croûtons 10,00

als Hauptspeise mit warmem Ziegenkäse 14,00

Nizza-Salat 8,50

Romana-Salat mit Gurke, Tomate, Paprika, hartgekochtem Ei und Oliven. Hausgemachte, pikant-cremige Zubereitung mit Thunfisch-Stücken, Mais und Crème fraîche.

als Hauptspeise 14,50



Unsere Steaks

Entrecôte natur 20,00

Ca. 280g zartes frz. Rindfleisch,
Pommes frites, Salatgarnitur.

Entrecôte mit Époisses-Soße 23,00

Kraftvolle Soße mit Époisses, einer Burgunder Käsespezialität
mit intensivem Geschmack, ähnlich wie Münsterkäse.

Entrecôte mit Morchel-Soße 25,00

Herzhafte Soße mit Morcheln, einem Pilz
mit leicht erdigem, kräftigem Geschmack.

Unsere Hamburger

*Unsere 150g-Hamburger bestehen
aus 100% Hackfleisch vom
Charolais-Rind – für besonders
intensiven Geschmack. Umschlossen wird der Burger von
einem handgemachten Brioche-Brötchen vom lokalen Bäcker.*

Der « nackte Klassiker » 13,50

mit Burgersoße, Salatblatt, Tomatenscheibe, Gurkenscheibe.

Der Bacon-Burger 15,00

mit gegrillten Bacon-Scheiben.

Der « Sag-Niemals-Cheeseburger » 15,00

... sondern « Raclette-Burger » ... mit Raclette-
Käse, weil der viiiiiiel besser schmeckt als
Schmelzkäse!

Der Geißenpeter 15,50

mit Ziegenkäse.

Der Kräftige 16,50

mit Époisses, einer Burgunder Käsespezialität
mit kräftigem Geschmack, ähnlich wie
Münster-Käse.

Die französischen Gargrade

bleu – nur 30s je Seite auf der Grillplatte, innen kalt
saignant – blutig, ein wenig mehr „durch“ als bleu
à point – das bekannte „medium“, also innen rosa
bien cuit – „well done“, durchgebraten

**Bitte bei Steak- und Hamburger-Bestellungen den
gewünschten Gargrad angeben.**

”

„Vegetarier“
ist das alte Indianerwort für
„schlechter Jäger“.

Verfasser unbekannt

“

Alle Hamburger werden mit Pommes
frites als Beilage serviert. Garniert
werden sie mit dem hausgemachten
Rote-Zwiebel-Rotwein-Confit.

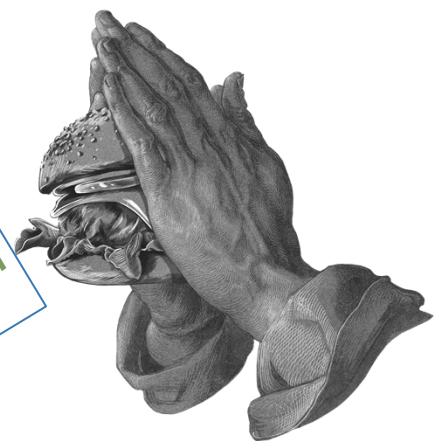


Illustration und Copyright: Jörn Kaspuhl, Berlin

Achten Sie auf die Tafel mit unseren
temporären Burger-Kreationen!

Extra Bacon 1,50

Extra Zwiebel-Confit 1,50

Extra Spiegelei 2,00



Froschschenkel in Petersiliensoße 21,50

12-14 Stück, ca. 350g. Leckere Soße mit viel Knoblauch, Petersilie und Sahne. Dazu gibt es Pommes frites.

Boeuf bourguignon 18,50

Der Klassiker aus Burgund. Zarte Stücke aus der Ochsenbacke und der Schulter in kräftiger Rotwein-Soße auf hausgemachtem Kartoffelbrei. Mit einer Garnitur aus Speck, Karotten, Sellerie, Champignons und Croûtons.

Zander mit Meeresfrüchten 18,00

Unser Lieblingsfisch mit festem, weißem Fleisch. Zanderwürfel in einer frisch-aromatischen Gemüse-Kokosmilch-Soße mit Meeresfrüchten. Dazu servieren wir Reis.

Gebratene Hähnchenbrust natur 14,00

Ca. 180g, Hühnerbrust mit Haut und Flügelkeule (« suprême »), Pommes frites, Salatgarnitur.



Wenn Sie nicht ein bisschen zaubern können, dann sollten Sie die Finger vom Kochen lassen.

Colette, frz. Schriftstellerin



mit Époisses-Soße 17,00

Kraftvolle Soße mit Époisses, einer Burgunder Käsespezialität mit intensivem Geschmack, ähnlich wie Münsterkäse.

mit Morchel-Soße 19,00

Herzhafte Soße mit Morcheln, einem Pilz mit leicht erdigem, kräftigem Geschmack.

Andouillette bourguignonne 13,50

Wer Innerein mag, sollte die Andouillette probieren. Sie ist eine Naturdarm-Wurst aus Schweineinnereien mit intensivem Geschmack. In Rotwein-Zwiebel-Soße geschmort, dazu gibt es Pommes frites.

Nudeln Bolognese 13,00

Reine Rinderhackfleisch-Soße mit Tomaten, Karotten, Sellerie und Knoblauch. Mit *fusilli* (Spiralnudeln), weil daran die Soße viel besser haftet. Dazu gibt es natürlich geriebenen Käse.



Vegetarische Gerichte



Veggie-Burger (nach Verfügbarkeit) 15,00

Burger « Beyond Meat » (ohne Soja) auf unserer hausgemachten Mandelmayonnaise. Wie die Fleisch-Burger mit Brioche-Brötchen, Salatblatt, Tomaten- und Gurkenscheibe.

Nudeln mit Curry-Gemüse-Soße 14,00

Pikante Kokosmilch-Curry-Soße mit Limettensaft und knackigem Gemüse: Karotten, Auberginen, Zucchini, Paprika, Sellerie, Champignons, ...



Es gibt nur ein Vergnügen, das größer ist als die Freude, gut zu essen: das Vergnügen, gut zu kochen.

Günter Grass, dt. Schriftsteller



Für unsere kleinen Gäste



Große Portion Pommes frites 5,00

Zum Mitnehmen für Campinggäste mit eigenem Behältnis 4,00

Burger-Hacksteak mit Pommes frites 8,50

Chicken Nuggets mit Pommes frites 8,00

Kinder-Portion « Nudeln bolognese » 8,00