

**Unsere besondere Empfehlung
im September**
Ein Streifzug durch die Französische Küche

Als kleine Vorspeise:

Soupe à la choucroute (Sauerkrautsuppe) 3,50 €

*Sauerkrautsüppchen nach Elsässer Rezept zubereitet
mit Räucherspeck und geriebenem Apfel
dazu frisches Landbrot*

Scarole au roquefort (Endiviensalat mit Roquefort) 6,50 €

*feiner Endiviensalat mit Walnusskernen und
Roquefortdressing überzogen, dazu reichen wir geröstete
Baguettescheiben mit Roquefort, wie im Languedoc üblich*

Davon wird man richtig satt!

Omelette mit Geflügelleber 9,90 €

*Omelette von 3 Eiern, gefüllt mit Geflügelleber und Zwiebel
in Madeirasofße, mit Gurkensalat und frischem Baguette serviert*

Poulet Vallée d' Auge (Apfelwein-Hähnchen) 11,90 €

*in Calvados und Apfelwein geschmorter Hähnchenbrust werden
sautierte Champignons und Crème double zugegeben,
serviert mit getrüffelten Apfelfringen und Kartoffelkrusteln*

Brochettes de filet de porc au diable 12,90 €

(Schweinefiletspießchen nach Teufelsart)

*scharf marinierte Stücke vom Schweinefilet mit Speck, Paprika
und Tomate gespießt, kräftig abgeschmeckt und gebraten,
an pikanter Chilisoße mit Rosenkohl und Lyoner Kartoffeln serviert
(Marinade enthält Erdnussöl)*

Entenbrust à l'orange 14,50 €

*Französische Flugentenbrust, rosa gebraten,
mit Sc. à l'orange auf Orangenfilets serviert,
dazu Erbsen auf Französische Art und Salzkartoffeln*

Birne in Rotwein 5,20 €

*in Bordeaux gedünstete William Christ Birne im
eigenen Sud an Eierlikörschaum serviert*