

„le Marron“ - Menü

Garnele & Aubergine
Zitronenchutney, Gurke und Radieschen
Prawns & Eggplant
Lemonchutney, cucumber and radish

Meeresfrüchtesuppe
Rouille, Stangensellerie, Kräutercroûtons
seafoodchowder
sauce rouille, green celery and herbelcrouton

Seeteufel & Pastis
Fenchel, Orange und weiße Bohnencreme
Angler & pastis
Fennel, orange and white beans

Rinderfilet & Reblochon
Schalottenjus, Bohnen, Speck und Kartoffelgratin
Beef tenderloin & reblochon
Shalotjus, green beans, bacon and potato gratin

Mascarpone & Blutorange
Törtchen, marinierte Blutorange, Creme und Mandelkrokant
Mascarpone & blood orange
Cake, marinated blood orange, cream and almond brittle

Als 5-Gang-Menü 75 €

Als 4-Gang-Menü Seeteufel 59 €

Als 3-Gang-Menü ohne Seeteufel und Garnelen 49 €

Vorspeise

-Tasty starters -

Marinierter Kräuterseitling
Balsamicoreme mit Cranberry und Brioche auf Topinambur

*Marinated mushrooms
Balsamico, cranberry, briochebread and jerusalem artichokes*

9 €

Garnele und Aubergine
Zitronenchutney mit Gurke und Radieschen

*Prawn & Eggplant
Lemonchutney, cucumber and radish*

10 €

Suppe und Zwischengänge

-Soup and intermediate Courses-

Suppe von Meeresfrüchten
Mit Sauce Rouille und Stangensellerie

*Seafoodchowder
Sauce rouille and green celery*

9 €

Gebratener Seeteufel in Pastissauce
Fenchel Orangenragoût und weiße Bohnencreme

*Fried angler
Pastissauce, fennel – orangeragout and white beans*

16 €

Fisch und Meeresfrüchte

-Sea Breezes-

Lachs mit Kräuterkruste
Rieslingsauce und Petersilienwurzel auf Blumenkohl

*Salmon with herbelcrust
Rieslingsauce, parsleyroot and cauliflower*

24 €

Gebratenes Filet vom Skrei
Violette Senfsauce mit Spitzkohl und roter Bete auf Pastinakenpüree

*Fried wintercod
Violet mustardsauce, cabbage and beetroot with mashed parsnip*

26 €

Fleisch

-From the Countryside -

Brust und Keule vom Maishähnchen
Süße Chilli mit Steckrübe auf Paksoi und Shitake

*Breast and leg of corn fed chicken
Sweet chilli, turnips and pak soi with shitake*

24 €

Geschmorte Kalbsschulter in Spätburgunderjus
Schwarzwurzel mit Romanesco und Perlgraupen

*Braised shoulder of veal
Redwinesauce, salsify with Romanesco and pearl barley*

26 €

Medaillon vom Rinderfilet in Schalottenjus
Auf cremigen Speckbohnen Kartoffel - Reblochongratin

*Beef tenderloin & reblochon
Shallotjus, green beans, bacon and potato gratin*

30 €

„le Marron“ - Klassiker

Gemischter Salat in weißer Balsamciovinaigrette Geschmorter Chicorée mit Kernen und Croûtons <i>Assorted green salads in white balsamico dressing with braised chicorée, seeds and croûtons</i>		8 €
Tafelspitzessenz mit kleinem Gemüse <i>Soup of boiled beef with small vegetables</i>		8 €
Gebratenes Gemüse aus dem Wok in Kokos – Currysauce mit Cashewkernen und Basmatireis <i>Fried vegetables from the wok, coconut – currysauce cashewnuts and basmati rice</i>		
Als kleine Portion		15 €
Als Hauptgang		19 €
Extra Garnelen		8 €
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurkensalat <i>Escallop „vienna style“ with fried potatoes and cucumbersalat</i>		
Als kleine Portion		20 €
Als Hauptgang		24 €
Zwetschgenröster mit Vanillesauce und Stracciatellaeis <i>Plumcompote with vanilla sauce and stracciatella ice cream</i>		8 €

*Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften.
Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder –Unverträglichkeiten
auslösen können. Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter nach unserer Allergentabelle, Eine Nennung erfolgt,
wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer
Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden*

Dessert
-Temptations-

Mascarpone & Blutorange
Törtchen, marinierte Blutorange, Creme und Mandelkrokant

*Mascarpone & blood orange
Cake, marinated blood orange, cream and almond brittle*

9 €

Variation von Belgischer Schokolade
Knusperschnitte, Mousse, Brownie und Eis

*Diversity of belgian chocolat
Crunchy slice, cream, brownie and ice cream*

11 €

Unsere Eissorten:

Vanille

Schokolade

Walnuss

Stracciatella

Marzipaneis

Mascarpone Orange

Malaga

Unsere Sorbets:

Erdbeer

Mango

Zitrone

Orange

Wir wünschen einen guten Appetit.
Enjoy your meal.