

„le Marron“ - Menü

Rhabarber & Garnele
Joghurt, Kerbel und Knusper
Rhubarb & Prawn
Yogurt, chervil and crunch

Karotten & Ziegenkäse
Suppe, Orange und Estragon
Soup of carrots and orange
Terragon and goatcheese

Zander & Erbse
Apfelessig, Tomate und Kaiserschote
Pike & pea
Applevinegar, tomato and snow peas

Filet & Bäckchen
Rind, Cassis, Schmorgemüse und Bärlauch
Beef tenderloin & belly
Cassissauce, braised vegetable and ramson

Grapefruit & Erdnuss
Karamell, Pralinenmousse und Ingwer
Grapefruit and peanut, caramell
With sweet chocolatcreme and ginger

Als 5-Gang-Menü 69 €

Als 4-Gang-Menü ohne Zander 54 €

Als 3-Gang-Menü ohne Zander und Rhabarber 45 €

„le Marron“ – Vegetarisch

Karotten & Ziegenkäse
Suppe, Orange und Estragon

*Soup of carrots and orange
Tarragon and goatcheese*

Bärlauch & Tomate
Risotto, Parmesan und Schalotte

*Ramson & tomato
Risotto, parmesanfoam and fried shallot*

Grapefruit & Erdnuss
Karamell, Pralinenmousse und Ingwer

*Grapefruit and peanut, caramell
with sweet chocolatcreme and ginger*

Als 3 – Gang-Menü 33 €

*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*

Vorspeisen

-Tasty starters -

Gemischter Salat in weißer Balsamicovinaigrette mit Kernen und Croûtons

Assorted salads in white balsamico vinaigrette with seeds and croûtons

Klein 4,90 €

Groß 8,00 €

Kartoffel – Bärlauchsalat mit Zitronencreme
und rosa Scheiben vom Kalbstafelspitz

Potato – ramsons salad with lemonsauce and sliced veal

8,50 €

Marinierter Rhabarber mit Joghurt auf Kerbelcreme und knuspriger Garnele

Marinated rhubarb with yogurt, chervil and crunchy prawn

11,00 €

Suppe und Zwischengänge

-Soup and intermediate Courses-

Karotten – Orangensuppe mit Ingwer und Estragon

Soup of carrots with orange, ginger and terragon

7,00 €

Kartoffel – Majoransuppe mit confiertem Spanferkelbäckchen

Soup of potato and marjoram with confied belly of suckling pig

8,00 €

Bärlauchrisotto in Parmesanschaum mit confierten Tomaten
und gebratenen Schalotten

Ramsonrisotto in parmesanfoam with marinated tomato and fried shallots

Klein 10,00 €

Groß 17,00 €

Gebratenes Gemüse aus dem Wok in Kokos – Currysauce
mit Cashewkernen und Basmatireis

*Fried vegetables from the wok, coconut – currysauce
cashewnuts and basmati rice*

Als kleine Portion 13,00 €

Als Hauptgang 19,00 €

Extra Garnelen 8,00 €

Fisch und Meeresfrüchte

-Sea Breezes-

Gebratenes Lachsfilet in Rieslingsauce auf Spitzkohl
und Kartoffel - Meerrettichpüree

Fried salmon in rieslingsauce, young cabbage, mashed potato and horse raddish

21,00 €

Gebratener Zander in Apfelessigschaum auf Kaiserschoten und Tomaten mit
Stangensellerie und Erbsenpüree

Fried pike with applevinegarfoam, snow peas, tomato, green celary and mashed peas

27,00 €

Fleisch

-From the Countryside -

Schweinefilet mit Kräuterkruste in Pfefferjus
auf glasiertem Wurzelgemüse und Parmesanrisotto

Fillet of pork with herbelcrust in pepperjus, glazed vegetables and parmesanrisotto

19,00 €

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurkensalat

Escallop „vienna style“ with fried potatoes and cucumbersalad

Klein 19,00 €

Groß 24,00 €

Filet und glasiertes Bäckchen vom Rind
In Cassisjus mit geschmortem Gemüse und Bärlauchpüree

*Fillet and belly of beef
Cassissauce, braised vegetables and ramsompuree*

30,00 €

Dessert
-Temptations-

Zweierlei Mousse au Chocolate mit marinierten Beeren

White and dark chocolatecream with marinated berries

8,00 €

Grapefruit & Erdnuss
Karamell, Pralinenmousse und Ingwer

*Grapefruit and peanut, caramell
with sweet chocolatecreme and ginger*

10,00 €

Rhabarbergrütze mit Vanillesauce und Mascarponeeis

Compote of rhubarb with vanilla sauce and mascarpone ice cream

7,00 €

Unsere Eissorten:

Vanille

Schokolade

Walnuss

Stracciatella

Marzipaneis

Mascarpone Orange

Malaga

Unsere Sorbets:

Erdbeer

Mango

Zitrone

Orange

Wir wünschen einen guten Appetit.
Enjoy your meal.