

„le Marron“ - Menü

Weißer & grüner Spargel
Salat, Himbeeressig, Sauerampfer und marinierte Mispeln
*Salad of white and green asparagus with rasberryninegar,
garden sorrel and marinated medlar*

Spargelsuppe
Braune Butter, Spargel, Orange und Estragon
*Soup of asparagus and nut butter
Asparagus, orange and terragon*

Scholle & Zitrone
Pochiertes Röllchen, Tomate, Krabben und Erbsen Spargelragoût
*Plaice & lemon
Poched roll, tomato, shrimps and pea asparagusragoût*

Spargel & Kalb
Kalbsrücken, gebratener Spargel, Morchelsauce und Petersiliengratin
*Asparagus & veal
Back of veal, fried asparagus, morelsauce and parsleygratin*

Waldmeister & Frischkäse
Törtchen, Eis, Creme und Erdbeere
*Woodruff & fresh cheese
Cake, ice cream, mousse and strawberry*

Als 5-Gang-Menü 69 €

Als 4-Gang-Menü ohne Scholle 54 €

Als 3-Gang-Menü ohne Scholle und Spargelsuppe 45 €

„le Marron“ – Vegetarisch

Weißer & grüner Spargel
Salat, Himbeeressig, Sauerampfer und marinierte Mispeln
*Salad of white and green asparagus with raspberryninegar,
garden sorrel and marinated medlar*

Spargel & Morchel
Erbse, Tomate, Mairübe und Petersiliengratin

*Asparagus & morel
Pea, tomato, may turnip and parsleygratin*

Waldmeister & Frischkäse
Törtchen, Eis, Creme und Erdbeere

*Woodruff & fresh cheese
Cake, ice cream, mousse and strawberry*

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

Als kleine Portion 4,90 € / Als Hauptgang 8,00 €

Weißer & grüner Spargel
Salat, Himbeeressig, Sauerampfer und marinierte Mispeln
*Salad of white and green asparagus with raspberryninegar,
garden sorrel and marinated medlar*

8,00 €

Kalbsfilet & Schwertfisch
„Vitello Tonato“, Limone, Kirschtomate und Rucola
*Vealtenderloin & shwordfish
“vitello tonnato”, lemon, cherrytomato and arugula*

11,00 €

Suppe und Zwischengänge

-Soup and intermediate Courses-

Spargelsuppe mit brauner Butter und Orange

Soup of asparagus with orange and butter

7,00 €

Kartoffel – Majoransuppe mit confiertem Spanferkelbäckchen

Soup of potato and marjoram with confied belly of suckling pig

8,00 €

Linguini in Parmesansauce mit Tomate und Spargelragoût auf Erbsencreme

Linguiniodles with parmesansauce, tomato, asparagusragoût and mashed peas

Als kleine Portion 10,00 € / Als Hauptgang 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 zum Wokgemüse 8,00 €

Fisch und Meeresfrüchte

-Sea Breezes-

Gebratenes Lachsfilet in Rieslingsauce
auf Blattspinat und Kartoffel-Schnittlauchstampf

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

21,00 €

Schollenröllchen in Zitronensauce mit Krabben
auf Erbsen und Tomaten Kartoffelrisotto

Plaice & lemon

Poched roll, tomato, shrimps and pea asparagusragoût

25,00 €

Fleisch

-From the Countryside -

Mit Kräuterbutter gebratene Poulardenbrust
in Portweinjus auf Lorbeerkarotten mit Chicorée
und kleinen Kartoffelpralinen

With herbelbutter fried breast of corn fed chicken in portwinesauce

With laurelcarrots, chicory and small potatodumplings

21,00 €

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurkensalat

Escalop „vienna style“ with fried potatoes and cucumbersalat

Kleine Portion 19,00 € / Als Hauptgang 24,00 €

Rinderfilet mit Kräuterkruste in Schalottenjus
auf tomatisierten Bohnen und Kartoffel-Röstzwiebelstampf

Fillet of beef with herbel crust in shallotsauce, tomato beans and Potato roasted onionpotatoraffle

30,00 €

Dessert
-Temptations-

Zweierlei Mousse au Chocolate
mit marinierten Beeren

White and dark chocolatecream with marinated berries

8,00 €

Waldmeister & Frischkäse Törtchen,
Eis, Creme und Erdbeere

*Woodruff & fresh cheese
Cake, ice cream, mousse and strawberry*

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

Waldmeister

Mascarpone Orange

Malaga

Unsere Sorbets:

Erdbeer

Mango

Zitrone

Orange

Wir wünschen einen guten Appetit !

Enjoy your meal.