

Speise Karte

PLATTEN & TELLER

zum Teilen oder auch nicht:

Platte „Le Garage“ 17

Aioli-Crème, Toast, Schinken, Senf-Dip, Ziegenkäse, geräucherte Forellenfilet, Butter aus der Normandie, Cornichons

Französischer Käseteller 17

Käseauswahl von unserem Wein- & Genuss Händler La cave de Bacchus – wöchentlich aus Frankreich importiert. Mit Brot serviert



Plateau Le Garage

Platte „Le Garage“ + Käseteller

Für 2 Personen

29,50

VORSPEISEN

Salade de chèvre chaud, gratinierter Ziegenkäse auf lauwarmem Spargelsalat mit Spinat, Bärlauch, Walnüssen und Birne 16

Moules à la Printanière Miesmuscheln in Weißweinsud mit grünem Spargel, Erbsen, Lauch 15

Crème d’asperges Spargelcremesuppe mit sautiertem Spargel und Bärlauch-Croutons 12

HÄPPCHEN

Kleiner Salat 4

6 Weinbergschnecken nach Elsässer Art 9

Mousse de foie de canard au porto Entenleber-Portweinmousse mit Quittenmarmelade 9

Warmes Enten-Effiloché (gezupftes Entenfleisch) auf Brioche, dazu Rotweinzwiebeln 13

Frische Fine de Claire-Austern aus der Normandie mit Sauce Mignonnette 3 Stk | 12
6 Stk | 22

BRETONISCHE BUCHWEIZENMEHL-GALETTES

Die Galettes wurden früher auf einem heißen Stein, dem „Jalet“, gebacken.

Daher leitet sich der Name „Galette“ ab.

Unsere Galettes werden mit einem saisonalen Mix-Salat serviert.

Galette au saumon fumé Geräucherter Lachs, Gurke, Dill und Zitrone 19

Galette aux asperges Grüner Spargel, Ei und Bärlauch-Hollandaise 20

HAUPTGÄNGE

Tartare de bœuf Rindertatar mit Bärlauch-Brioche und frischem Frühlingssalat	24
<i>Die Legende besagt, dass die Tartaren ihr gejagtes Fleisch unter dem Sattel platziert haben, bis es dann am Abend weich und mürbe geritten war.</i>	
Bœuf Bourguignon à la printanière - Geschmortes Rind mit jungem Gemüse, grünem Spargel, Kartoffeln und Kräuterjus	31
Filet de Sandre - Zanderfilet mit grünem und Weißen Spargel, Bärlauch Püree und Sauce Béarnaise	30
Gigot d'agneau braisé - Geschmorte Lammhüfte mit grünem Spargel, Bärlauchpüree und Thymianjus	31
Gratin de printemps - Frühlingssgratin mit grünem Spargel, jungen Karotten, Lauch und Féves in leichter Dijon-Weißwein-Sauce	20
Ragoût de lentilles vertes - Linsenragout mit grünem Spargel, Erbsen, Mangold und Bärlauchpüree	18

Le Garage

Vinothèque culinaire

KÄSE et DESSERTS

Französischer Käseteller	17
<i>mit Brot serviert</i>	
Bretonische Apfeltarte	9
<i>mit Salzkaramell und Eis</i>	
Crème brûlée	8
<i>mit Tonkabohne und karamellisierte Orange</i>	
Mille-feuille mit weißer Schokolade-Miso-Crème und Früchten	11
Zitronensorbet mit Gin	6
Fondant au Chocolat & Eiscreme	8
Parfait aux asperges Spargelparfait mit frischen Erdbeeren, Minze und Basilikum	9