

AUGUST



Lasst Euch auch dieses Jahr im August von uns in die Bourgogne entführen. Mit kleinem Käsegebäck namens Gougères zum Aperitif sowie Crème de Cassis, Hirsch Bourguignon, Pain d'épices oder vielem mehr, was die Bourgogne-Küche zu bieten hat.



Vielleicht bestellt Ihr Euch als erstes einen Aperitif. Denn um in Frankreich einen Aperitif einzunehmen, braucht es keinen besonderen Anlass. Er ist an jedem Tag der Woche willkommen und ist die beste Einstimmung auf einen gelungenen Abend.



APERITIF



DEUTSCH-FRANZÖSISCHE-FREUNDSCHAFT

Schild Riesling 0,1l mit Crème de Cassis
7,50



BÜRGERMEISTER SPRITZ

Crémant de Bourgogne mit Crème de Cassis und drei Gougères. Ein kleines Comté-Gebäck, das in der Bourgogne zum Aperitif gereicht wird
11,50



BURGUNDER GOLD

4cl Vermouth Forcalquier mit
Dry Tonic Water 8,50



KEIN WERMUTSTROPFEN

4cl alkoholfreier Herber Hibiskus mit
Dry Tonic Water 8,50



SPEISEN

SUPPE



VELOUTÉ DE COURGETTES 
Zucchini-crèmesuppe 6,50



VELOUTÉ DE CHÂTAIGNES 
Kastaniencrèmesuppe 7,50

- mit Speck-Sahnehaube 8,50
-

VORSPEISE



CHAMPIGNONS BOURGUIGNONS 
in Burgunderwein und frischem Gemüse
geschmorte Champignons im
Blätterteigkörnchen 7,50



HECHT IM GRÜNEN
drei mit Comté gratinierte Hechtklößchen
in einer Sauerampfersauce,
dazu Baguette 9,50

FRANZÖSISCHE BOTSCHAFT
Kalbszungensalat mit Kartoffeln,
Cornichons und Lauchzwiebeln in einer
cremigen Dijon-Senf-Vinaigrette, dazu
Baguette 10,50



HAUPTGERICHT

VEGAN



PONTARLIER - POLENTA 
pikanter, mit Ingwer, Chili und Knoblauch
karamellisierte Chicorée auf cremiger
Orangen-Vermouth-Polenta, dazu
schwarze Johannisbeere 22,50



SPAGHETTI PFIFFERLINGE 
in einer Anis-Crème-Sauce, 17,50

- Parmesan 19,00



VEGETARISCH



SPEISEN

FLAMMKUCHEN CÔTE-D'OR-ART

Beaujolais-Schalotten auf einer Crème mit schwarzer Johannisbeere und Comté überbacken 18,50

FISCH



HECHT DIJONER-ART

Hechtfilet mit einer Haselnuss-Kräuter-Kruste, auf Sellerie-Kartoffel-Püree, dazu Zucchini-Fenchel-Anis-Gemüse 24,50

FLEISCH



CERF BOURGUIGNON

in Burgunderwein, frischem Gemüse und Pfifferlingen geschmorter Hirsch, dazu Sellerie-Kartoffel-Püree und marinierte Pfirsische 28,50

NACHTISCH



CRÈME BRULÉE

mit Lavendel 6,50

ZWEIERLEI DER BEERE

schwarzes Johannisbeer- und Stachelbeerensorbet 7,50

CÈME DE CASSIS EIS

auf Pain d'Épice 8,50

ESPRESSOCRÈME

mit Früchten 8,50

ORANGEN-GRIESSKUCHEN

mit schwarzem Johannisbeersorbet 8,50



29,50

MENÜ I

VORSPEISE

VELOUTÉ DE CHÂTAIGNES 

oder

CHAMPIGNONS BOURGUIGNONS 

HAUPTGERICHT

PONTARLIER-POLENTA 

oder

FLAMMKUCHEN CÔTE-D'OR-ART

NACHTISCH

CRÈME BRULÉE

oder

ZWEIERLEI DER BEERE 

45,90

MENÜ II

APERITIF

BÜRGERMEISTER SPRITZ

oder

KEIN WERMUTSTROPFEN

mit jeweils drei Gougères

VORSPEISE

HECHT IM GRÜNEN

oder

FRANZÖSISCHE BOTSCHAFT

HAUPTGERICHT

HECHT DIJONER-ART

oder

CERF BOURGUIGNON

NACHTISCH

CRÈME DE CASSIS EIS

oder

ZWEIERLEI DER BEERE