

Suppen

Fischsuppe mit geröstetem Brot und geriebenem Gruyère	7,50€
Spargelcremesuppe	7,50€

Vorspeisen

Hausgemachte Geflügelpaté vom Bicklhofer Bruderhahn mit geröstetem Brot und Bitterorangenmarmelade	10,50€
Gebratene Leber vom Bicklhofer Bruderhahn mit Petersilienwurzeln und Karotten	11,50€
Im Heu gebeizte Entenbrust auf karamellisiertem gelben Raddichio	11,50€
Gratinierte Jakobsmuscheln auf grünem Spargel	13,50€
Souffle von Lachs und Flusskrebs mit Salicornes und Kumquats	11,50€
Drei Austern Fine de Claire	7,50€
5 Crevettes rosé mit Zitronenmayonaise	11,50€
Salat aus Spargel, Erdbeeren und grünem Pfeffer mit Ziegenfrischkäsemousse	10,50€
Großer gemischter Salat	7,50€
Kleiner gemischter Salat	4,50€

Risotto

Risotto mit grünem Spargel und Kumquats	17,50€
Risotto mit Mönchsbart, Rhabarber und gegrilltem Ziegenkäse	17,50€

Fisch

Catigot mit verschiedenen Fischfilets (Steinbeißer, Loup, Rotbarbe) mit hausgemachter Rouille und geröstetem Brot	24,50€
Filet vom Wildlachs in Sauerampfersauce mit frischem grünen Spargel und lila Kartoffeln	27,50€
Maischolle im Ganzen gebraten mit Lavendel-Kresse-Sauce und Blattspinat	22,50€
Moules Frites	19,50€

Fleisch

Coq au Vin vom Bicklhofer Bruderhahn mit Grenaillekartoffeln	23,50€
Geschnetzelte Rinderleber vom Herrmannsdorfer in Marsalajus mit Thymian-Polenta und Sommersalat	23,50€
Tatar vom Herrmannsdorfer Rind mit seinen Zutaten und Pommes Frites	22,50€
Kleine Portion Tatar mit Pommes Frites	16,50€
Entrecôte vom Herrmannsdorfer Rind in Beurre Café de Paris mit Pommes Frites und Sommersalat	28,50€
Filet vom Herrmannsdorfer Rind mit grüner Pfeffersauce, Kartoffelgratin und Sommersalat	33,50€
Gegrillte Rinderfiletscheiben auf Rukola mit Parmesanspänen und Rosmarinkartoffeln	19,50€
Schrobenhauser Spargel mit Sauce Bearnaise, Grenaillekartoffeln und Roastbeef (Kalt) oder Seranoschinken	24,50€

Rindfleisch: Herrmannsdorfer Landwerkstätten , Glonn

Bruderhahn: Bicklhof (Demeter), Peiting