

Carte de la Saison

Vorspeisen und Zwischengerichte *Entremets*

Rote Linsensuppe mit frischem Koriander <i>Soupe aux lentilles corail avec de la coriandre fraîche / Red lentil soup with cilantro</i>	4,50
Rote Linsensuppe mit Streifen von der kaltgeräucherten Entenbrust und Koriander <i>Soupe aux lentilles avec emincés de magret de canard fumé / Red Lentil soup with slices of smoked duckbreast</i>	6,50
Große Kartoffelsuppe mit Merguez (Lammwurst) <i>Soupe aux pommes de terre et merguez / Potatoe-soup with lambsausage</i>	9,50
Große Linsensuppe mit gebratener Geflügelleber <i>Soupe aux lentilles corails et foies de volailles poelés / Red lentil soup with grilled chicken livers</i>	9,50
Saisonsalat mit geräucherter Entenbrust, Gorgonzola, karamellisierten Birnen und Walnüssen <i>Salade verte avec magret de canard fumé, poires caramélisés et noix / Salad with smoked duck breast, pears and walnuts</i>	12,50
Saisonsalat mit gebackenen Kalbsbries <i>Salade verte avec ris de veau pannés / Seasonal Salad with veal sweetbread</i>	16,50

Hauptgerichte *Plats principaux / Main course*

Rosa gebratene Entenbrust an Orangensauce mit Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln <i>Magret de Canard à l'orange accompagné de légumes du jour et pommes de terres au romarin rissolées Duck breast with orange sauce, seasonal vegetables and fried rosemary potatoes</i>	16,50
Filet vom St-Pierrefisch und Jakobsmuscheln gebraten an Safransauce mit Marktgemüse und Duftreis <i>Filet de Saint-Pierre et coquilles Saint Jacques poelés à la sauce safranée accompagné de légumes du marché et de riz au jasmin Fillet of John Dory and scallops with safran sauce, seasonal vegetables and jasmine rice</i>	22,00
Medaillon vom Hirschrücken an Portweinsauce mit grünen Bohnen und Kartoffelgratin <i>Filet de chevreuil avec sa sauce au porto, accompagné de haricots verts et de gratin dauphinois Fillet of Venison with portwine sauce, green beans and gratinated potatoes</i>	22,00
Kalbsbries paniert an Madeirasauce mit Champignons und Duftreis <i>Ris de veau sauce madère accompagné de champignons et de riz au jasmin / Veal sweetbread fried with madeira sauce, mushrooms and jasmine rice</i>	22,00

Desserts (s. Tagesangebot)

Zitronentarte <i>Tarte au citron / Lemon pie</i>	3,50
Himbeer-Grand-Marnier-Parfait (Hausgemachtes Eisdessert) mit Beerenfrüchtesauce <i>Parfait aux framboises au coulis de fruits rouges / Raspberry ice cream with red fruits coulis</i>	6,50

Offert des Monats

Neu!! Château La Croix des Pins 2016, AOP Ventoux (Rhône) – Bio 0,2 l 6,50
(aus den Rebsorten Grenache, Syrah, Carignan, Marselan)

Medaillon vom Hirschrücken an Portweinsauce mit grünen Bohnen und Kartoffelgratin,
dazu ein 0,2 l Glas La Croix des Pins 2016 28,50

Flaschenverkauf in unserer Weinhandlung, Domaines Grünstraße 13 | 12555 Altstadt Köpenick
Di - Do 12.00-18.30 Fr 12.00-19.00 Sa 11.00-14.00 Auf Ihren Besuch freuen wir uns sehr!