



Internationale Spezialitätenwochen in Bad Waldsee

06.11.21 bis 21.11.21

„Bretagne, Bordeaux und Baskenland – die französische Atlantikküste“

APÉRITIFS

Crémant de Loire „Tresor“, Brut, weiß	0,1 l	€ 6,00
Crémant de Loire, „Tresor“, Brut, rosé Appellation Saumur Controlée Bouvet-Ladubay, St. Hilaire, Loire	0,1 l	€ 6,00
Kir Breton (mit Cidre)	0,1 l	€ 4,50
Kir Royal (mit Crémant de Loire)	0,1 l	€ 6,50
Pastis de l’Ile de Ré, Apéritif anisé	2 cl / 4cl	€ 3,80 / 5,50
Lillet Vive (mit Gurke, Minze und Tonic)		€ 5,50
Lillet Berry (mit Beeren und Wild Berry)		€ 5,50

Menü

Fromage de chèvre grillé

Mit Honig gratinierter Ziegenkäse, Feige, Pinienkerne, Blattsalat

Soupe à l’oignon bretonne

Bretonische Zwiebelsuppe mit Cidre, serviert mit einem gratinierten
Weißbrotcrouton

Blanc de canard

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust
Orangen-Chicorée und gebratene Polenta

Mousse au chocolat

Zweierlei Mousse au chocolat mit Armagnac-Pflaumen (*enthält Alkohol*)

4-Gang-Menü € 39,50

3-Gang-Menü (ohne Vorspeise) € 31,50

3-Gang-Menü (ohne Suppe) € 33,00



Internationale Spezialitätenwochen in Bad Waldsee

06.11.21 bis 21.11.21

„Bretagne, Bordeaux und Baskenland – die französische Atlantikküste“

VORSPEISEN & SUPPEN:

Huitres (nach Verfügbarkeit)

Frische Austern mit Zitrone auf Eis serviert

pro Stück € 3,80

Salade de chicorée

Chicorée-Salat mit Orangen, Fenchel und Granatapfelkernen (vegetarisch)

€ 7,00

Fromage de chèvre grillé

Mit Honig gratinierter Ziegenkäse, Feige, Pinienkerne und Blattsalat

€ 9,00

Soupe à l'oignon bretonne

Bretonische Zwiebelsuppe mit Cidre, serviert mit einem gratinierten Weißbrotrouton

€ 6,50

Boillon de canard sauvage avec des quenelles de champignons

Wildentenkraftbrühe mit Pilzklößchen

€ 8,00

VEGETARISCHES

Aubergine farcie, servit avec de la polenta grillée

Gefüllte Aubergine mit gebratener Polenta

€ 12,50



Internationale Spezialitätenwochen in Bad Waldsee

06.11.21 bis 21.11.21

„Bretagne, Bordeaux und Baskenland – die französische Atlantikküste“

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Loup de mer	€ 21,00
Gebratenes Wolfsbarschfilet in Thymianbutter. Dazu gibt es buntes Wurzelgemüse und kleine Meersalz-Kartoffel in der Schale.	
Gambas dorées	€ 21,50
Fünf gebratene Riesengarnelen auf Safranreis mit Aioli	
Steak de thon mantelé en graines de sésame	€ 29,00
Glasig gebratenes Thunfischsteak im Sesammantel auf Ratatouille, Meersalz-Kartoffeln	

FLEISCHGERICHTE

Coq au vin	€ 17,00
Im Wein geschmortes Hähnchen mit Speck, Schalotten und Champignons, dazu wird klassisch Weißbrot gereicht	
Blanc de canard	€ 21,00
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit Orangen-Chicorée und gebratene Polenta	
Dos d'agneau breton	€ 28,00
Rosa gebratener Lammrücken mit Kräuterkruste auf Ratatouille mit Kartoffelgratin	
Tournedos Béarnais	
Rinderfiletsteak mit Sauce Béarnaise, grünen Bohnen und gebackenen Dauphinekartoffeln	
200g	€ 29,00
250g	€ 33,00



Internationale Spezialitätenwochen in Bad Waldsee

06.11.21 bis 21.11.21

„Bretagne, Bordeaux und Baskenland – die französische Atlantikküste“

DESSERTS

Crème brûlée

Der Klassiker – Zarte Vanillecreme mit einer dünnen Karamellkruste.
Immer wieder lecker...

€ 7,00

Mousse au chocolat

Zweierlei Mousse au chocolat mit Armagnac-Pflaumen (*enthält Alkohol*)

€ 8,50

Variation de fromages francais

Käseteller mit französischem Käse:

€ 11,00

Pérail Papillon

Aromatischer Weichkäse aus reiner Schafsmilch mit dünner weißer Schimmelrinde

Morbier

Halbfester Schnittkäse aus Kuh-Rohmilch mit der charakteristischen Ascheschicht in der Mitte

Chèvre blanc

Sehr heller, aromatischer Ziegen-Hartkäse

Fourme d'Ambert

Alte französische Edelschimmelkäsesorte (Kuh, Rohmilch) aus der Auvergne



Internationale Spezialitätenwochen in Bad Waldsee

06.11.21 bis 21.11.21

„Bretagne, Bordeaux und Baskenland – die französische Atlantikküste“

Cidre

	0,1l	0,2l
Cidre Brut	€ 3,00	€ 5,50
Cidre Poiré fermier (<u>Birnen</u> -Cidre aus der Normandie)	€ 3,00	€ 5,50

Französischer Weißwein

	0,1l	0,2l	Fl.
2020er Muscadet Sevre et Maine AC „Sur Lie“ Domaine de la Foliette Loire	€ 3,90	€ 6,90	€ 26,00
2020er Entre-Deux-Mers AC Chateau La Mothe du Barry Bordeaux	€ 3,90	€ 6,90	€ 26,00

Französischer Rosé

2020er Touraine Rosé Domaines de Corbillières Loire	€ 3,90	€ 6,90	€ 26,00
---	--------	--------	---------



Internationale Spezialitätenwochen in Bad Waldsee

06.11.21 bis 21.11.21

„Bretagne, Bordeaux und Baskenland – die französische Atlantikküste“

Französische Rotweine

	0,1l	0,2l	Fl.
2018er Chateau Haut Pognau AC Grand Vin de Bordeaux	€ 4,00	€ 7,00	€ 26,00
2017er Chateau Latour Camblanes AC Côtes de Bordeaux	€ 5,00	€ 8,80	€ 33,00
2016er Chateau le Bourdieu Cru Bourgeois, Medoc G. Bailly, Valeyroch	€ 5,00	€ 8,80	€ 33,00
2004er Chateau Phélan Ségur Saint-Estephe Crú Bourgeois exceptionnel			€ 64,00



Internationale Spezialitätenwochen in Bad Waldsee

06.11.21 bis 21.11.21

„Bretagne, Bordeaux und Baskenland – die französische Atlantikküste“

Französische Digestifs

2014er Chateau Roumieu, **Sauternes**

Grand Vin de Bordeaux

App. Sauternes Contrôlée

J Cravaia Stoyaud, Barsac

5cl

€ 6,00

2cl

4cl

Calvados Père Magloire VSOP

€ 3,80

€ 6,20

Hennessy V.S.O.P

€ 4,00

€ 6,60

Remy Martin V.S.O.P


€ 4,00

€ 6,60

Clés des Ducs, X.O. - Vieil Armagnac

€ 5,50

€ 8,50



Internationale Spezialitätenwochen in Bad Waldsee

06.11.21 bis 21.11.21

„Bretagne, Bordeaux und Baskenland – die französische Atlantikküste“

AUSZUG AUS UNSERER STANDARD-SPEISEKARTE

(Gültig während der Spezialitätenwochen vom 06.11. bis zum 21.11.2021)

Flädlesuppe € 5,00

* * *

Putenschnitzel mit Rahmpilzen und hausgemachten Spätzle € 16,00

Grillteller mit Kräuterbutter, buntem Gemüse
und Pommes frites € 18,00

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Weiderind
mit hausgemachten Spätzle € 24,00