



Internationale Spezialitätenwochen in Bad Waldsee

05.11.24 bis 16.11.24

„Bretagne, Bordeaux und Baskenland – die französische Atlantikküste“

**ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN**

**APÉRITIFS**

Bouvet-Ladubay Crémant de Loire, Brut, <b>weiß oder rosé</b> Appellation Saumur Controlée St. Hilaire, Loire		7,00
Kir Breton (mit Cidre)	0,1l	€4,20
Pastis de l'Île de Ré, Apéritif anisé	2 cl / 4cl	€ 3,90 / 5,60
Lillet Vive (mit Gurke, Minze und Tonic)		€ 5,90
Lillet Berry (mit Beeren und Wild Berry)		€ 5,90

**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

**Magret 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 € 49,00

3-Gang-Menü (ohne Vorspeise) € 42,00

3-Gang-Menü (ohne Suppe) € 44,00



**Internationale Spezialitätenwochen in Bad Waldsee**

**05.11.24 bis 16.11.24**

**„Bretagne, Bordeaux und Baskenland – die französische Atlantikküste“**

**ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN**

**VORSPEISEN & SUPPEN:**

**Huitres (nach Verfügbarkeit)** **pro Stück € 3,90**  
Frische Austern mit Zitrone auf Eis serviert

**Salade de chicorée et chipirons** **€ 9,00**  
Gebratener und marinierter Chicorée mit Mini-Tintenfischen

**Fromage de chèvre grillé** **€ 10,50**  
Mit Honig gratinierter Ziegenkäse, Feige, Pinienkerne und Blattsalat

**Soupe à l'oignon bretonne** **€ 8,00**  
Bretonische Zwiebelsuppe mit Cidre, serviert mit einem gratinierten Weißbrotcrouton

**Bouillon de canard avec des quenelles de champignons** **€ 9,00**  
Entenkraftbrühe mit Pilzklößchen

**VEGETARISCHES**

**Aubergine farcie, servie avec de la polenta grillé** **€ 16,00**  
Gefüllte Aubergine mit Tomatensauce und gebratener Polenta



Internationale Spezialitätenwochen in Bad Waldsee

05.11.24 bis 16.11.24

„Bretagne, Bordeaux und Baskenland – die französische Atlantikküste“

**ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN**

### **FISCH & MEERESFRÜCHTE**

**Dorade rissolée** € 24,00

Gebratenes Doradenfilet in Thymianbutter. Dazu gibt es buntes Ofengemüse und kleine Meersalz-Kartoffel in der Schale.

**Steak de thon mantelé par des graines de sésame** € 32,00

Glasig gebratenes Thunfischsteak im Sesammantel auf Ratatouille, Meersalz-Kartoffeln

### **FLEISCHGERICHTE**

**Coq au vin** € 20,50

In Rotwein geschmortes Hähnchen mit Karotten, Schalotten und Champignons, dazu wird klassisch Weißbrot gereicht

**Blanc de canard** € 24,00

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit Orangen-Chicorée und gebratene Polenta

**Dos d'agneau breton** € 31,00

Rosa gebratener Lammrücken unter der Kräuterkruste auf Ratatouille mit Kartoffelgratin

**Tournedos Béarnais**

Rinderfiletsteak mit Sauce Béarnaise, buntem Gemüse und gebackenen Dauphinekartoffeln

200g € 34,00

250g € 39,00



Internationale Spezialitätenwochen in Bad Waldsee

05.11.24 bis 16.11.24

„Bretagne, Bordeaux und Baskenland – die französische Atlantikküste“

**ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN**

### **DESSERTS**

**Crème brûlée**

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

€ 9,00

**Mousse au chocolat**

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

€ 12,00

**Variation de fromages francais**

Käseteller mit französischem Käse, Feigensenf und Brot

€ 13,00



Internationale Spezialitätenwochen in Bad Waldsee

05.11.24 bis 16.11.24

„Bretagne, Bordeaux und Baskenland – die französische Atlantikküste“

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

**Cidre Bouché brut**

**0,1l / 0,2l 3,50 / 5,20**

**Französischer Weißwein**

	<b>0,1l</b>	<b>0,2l</b>	<b>Fl.</b>
2023er MENARD „Cuvée Marine“ Elisabeth Prativiera Côtes de Gascogne	€ 4,00	€ 7,50	€ 29,00
2023er COUCHANT Roussanne/Viognier Côtes du Rhône Villages Laudun Vignerons Propriété Ass., St. Hilaire	€ 5,50	€ 8,50	€ 36,00

**Französischer Rosé**

2023er MENARD rosé „Cuvée Marine“ Elisabeth Prativiera Côtes de Gascogne	€ 3,90	€ 6,90	€ 26,00
---	--------	--------	---------



Internationale Spezialitätenwochen in Bad Waldsee

05.11.24 bis 16.11.24

„Bretagne, Bordeaux und Baskenland – die französische Atlantikküste“

**ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN**

**Französische Rotweine**

	<b>0,1l</b>	<b>0,2l</b>	<b>Fl.</b>
2021er Saveurs du Temps Cuvée Syrah/Grenache Costières de Nimes Vignerons Propriétés Ass., Generac	€ 4,50	€ 8,00	€ 29,00
2020er Cuvée Cotes du Rhone Vignerons Propriétés Ass. Saint Hilaire d`Ozilhan	€ 4,50	€ 8,00	€ 29,00
2003er Chateau Tour des Bordes Grand vin de Bordeaux Patrick Chancelier Cardasac, Gironde	€ 5,50	€ 9,50	€ 36,00
2019 er Vieille Syrah “Quitus” Costières de Nimes Olivier Christol, Generac	€ 6,50	€ 11,00	€ 39,00
2005er Chateau L`Enclos Classic Gran vin de Bordeaux Chateau Sainte-Foy, Pineulh, Gironde			€ 55,00



Internationale Spezialitätenwochen in Bad Waldsee

05.11.24 bis 16.11.24

„Bretagne, Bordeaux und Baskenland – die französische Atlantikküste“

**ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN**

**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

€ 3,20

€ 5,40

Hennessy V.S.O.P

€ 4,20

€ 6,80

Remy Martin V.S.O.P

€ 4,20

€ 6,80



**Internationale Spezialitätenwochen in Bad Waldsee**

**05.11.24 bis 16.11.24**

**„Bretagne, Bordeaux und Baskenland – die französische Atlantikküste“**

**ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN**

**AUSZUG AUS UNSERER STANDARD-SPEISEKARTE**

*(Gültig während der Spezialitätenwochen vom 05.11. bis zum 16.11.2024)*

Flädlesuppe € 6,70

\* \* \*

Putenschnitzel mit Rahmpilzen und hausgemachten Spätzle	€ 17,00
Grillteller mit Kräuterbutter und Pommes frites	€ 21,00
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Weiderind mit hausgemachten Spätzle	€ 31,00