

Internationale Spezialitätenwochen in Bad Waldsee

05.11.26 bis 21.11.26

„Bretagne, Bordeaux und Baskenland – die französische Atlantikküste“

(Änderungen vorbehalten)

APÉRITIFS

Bouvet-Ladubay Crémant de Loire, Brut, **weiß oder rosé** Appellation Saumur Controlée St. Hilaire, Loire		€ 7,00
Kir Breton (Cassislikör mit Cidre)	0,1l	€ 5,00
Pastis de l’Ile de Ré, Apéritif anisé	2 cl / 4cl	€ 4,00 / 6,00
Lillet Vive (mit Gurke, Minze und Tonic)		€ 6,50
Lillet Berry (mit Beeren und Wild Berry)		€ 6,50

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

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 € 53,00
3-Gang-Menü (ohne Vorspeise) € 44,00
3-Gang-Menü (ohne Suppe) € 47,00



Internationale Spezialitätenwochen in Bad Waldsee

05.11.26 bis 21.11.26

„Bretagne, Bordeaux und Baskenland – die französische Atlantikküste“

(Änderungen vorbehalten)

VORSPEISEN & SUPPEN:

Huitres (nach Verfügbarkeit) **pro Stück € 3,30**
Frische Austern mit Zitrone auf Eis serviert

Salade de fenouil à l‘orange
Orangen-Fenchelsalat mit Walnusskernen **€ 8,50**
… zusätzlich mit geräucherter Entenbrust **€ 12,00**

Fromage de chèvre grillé **€ 11,50**
Mit Honig gratinierter Ziegenkäse, Feige, Pinienkerne und Blattsalat

Soupe à l´oignon bretonne **€ 9,00**
Bretonische Zwiebelsuppe mit Cidre, serviert mit einem gratinierten Weißbrotcrouton

Soupe de poissons d‘Atlantique **€ 15,00**
Kräftige atlantische Fischsuppe mit Rouille, Weißbrot und geriebenem Gruyère

VEGETARISCHES

Aubergine farcie, servie avec de la polenta grillée **€ 17,50**
Gefüllte Aubergine mit Tomaten-Olivensauce und gebratener Polenta



Internationale Spezialitätenwochen in Bad Waldsee

05.11.26 bis 21.11.26

„Bretagne, Bordeaux und Baskenland – die französische Atlantikküste“

(Änderungen vorbehalten)

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Dorade rissolée **€ 26,00**
Gebratenes Doradenfilet in Thymianbutter. Dazu gibt es buntes Ofengemüse und kleine Meersalz-Kartoffel in der Schale.

Gambas dorées servi avec de la rouille **€ 25,50**
Fünf gebratene Garnelen auf Safranreis
mit französischer Knoblauch-Paprika-Mayonnaise

Steak de thon mantelé par des graines de sésame **€ 34,00**
Glasig gebratenes Thunfischsteak im Sesammantel auf Ratatouille, Meersalz-Kartoffeln

Soupe de poissons d‘Atlantique **€ 24,00**
Kräftige atlantische Fischsuppe mit Rouille, Weißbrot und geriebenem Gruyère

FLEISCHGERICHTE

Coq au vin **€ 20,50**
In Rotwein geschmortes Hähnchen mit Karotten, Schalotten und Champignons, dazu wird klassisch Weißbrot gereicht

Blanc de canard **€ 25,50**
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit Orangen-Chicorée
und gebratene Polenta

Dos d‘agneau breton **€ 33,00**
Rosa gebratener Lammrücken unter der Kräuterkruste auf Ratatouille mit Kartoffelgratin

Tournedos béarnais
Rinderfiletsteak mit Sauce béarnaise, buntem Gemüse
und gebackenen Dauphinekartoffeln

200g **€ 36,00**
250g **€ 41,00**



Internationale Spezialitätenwochen in Bad Waldsee

05.11.26 bis 21.11.26

„Bretagne, Bordeaux und Baskenland – die französische Atlantikküste“

(Änderungen vorbehalten)

DESSERTS

Crème brûlée **€ 10,50**
Der Klassiker – Zarte Vanillecreme mit einer dünnen Karamellkruste.
Immer wieder lecker…

Mousse au chocolat **€ 12,50**
Zweierlei Mousse au chocolat mit Armagnac-Pflaumen *(enthält Alkohol)*

Variation de fromages francais **€ 13,50**
Käseteller mit französischem Käse, Feigensenf und Brot



Internationale Spezialitätenwochen in Bad Waldsee

05.11.26 bis 21.11.26

„Bretagne, Bordeaux und Baskenland – die französische Atlantikküste“

(Änderungen vorbehalten)

GETRÄNKE / WEINE

Cidre

Cidre – Der fruchtig-prickelnde Genuss

Unser französischer Apfelperlwein ist die perfekte Erfrischung: herrlich spritzig, voller Fruchtaromen und angenehm leicht. Traditionell aus erntefrischen Äpfeln gekeltert, vereint er lebendige Frische mit einer feinen Fruchtnote.
Ein Schluck wie ein Kurzurlaub in der Normandie.

BIO-Cidre „Les 3 frères“ brut (5% Vol)	**0,2l**	**€ 6,80**
BIO-Cidre „Les 3 frères“ doux (2,5% Vol)	**0,2l**	**€ 6,80**

Französischer Weißwein

	0,1l	**0,2l**	**Fl.**
2023er MENARD „Cuvée Marine“ Elisabeth Prataviera Côtes de Gascogne	€ 4,50	€ 8,00	€ 29,00
2023er COUCHANT Roussanne/Viognier Côtes du Rhône Villages Laudun Vignerons Propriété Ass., St. Hilaire	€ 6,00	€ 10,50	€ 39,00

Französischer Rosé

2023er MENARD rosé „Cuvée Marine“ Elisabeth Prataviera Côtes de Gascogne	€ 4,50	€ 8,00	€ 29,00



Internationale Spezialitätenwochen in Bad Waldsee

05.11.26 bis 21.11.26

„Bretagne, Bordeaux und Baskenland – die französische Atlantikküste“

(Änderungen vorbehalten)

Französische Rotweine

	0,1l	0,2l	Fl.
2019er Beau Rivage Bordeaux Supérieur Cuvée Merlot und Cabernet Sauvignon Borie Manoux	€ 5,50	€ 9,50	€ 33,00
2022er Saveurs du Temps Cuvée Syrah/Grenache, Costières de Nimes Vignerons Propriétés Ass., Generac	€ 5,50	€ 9,50	€ 35,00
2024er Domaine Allégrette Cuvée Syrah/Grenache, Côtes du Rhone Vignerons Propriétés Ass., St. Hilaire D’Ozihan	€ 6,00	€ 10,50	€ 39,00
2021er “Quitus” Vieille Syrah, Costières de Nimes Olivier Christol, Generac			€ 39,00
2006er Chateau L`Enclos Classic Grand vin de Bordeaux Chateau Sainte-Foy, Pineulh, Gironde			€ 41,00
2018er Château Fontesteau 100% Cabernet Sauvignon Bordeaux Supérieur, Haut-Medoc			€ 53,00
2018er Château Clavelines 90% Merlot / 10% Cabernet Sauvignon Saint-Emilion Grand Cru Classé			€ 55,00
2019er CLOS DE L`ORATOIRE Comtes von Neipperg 80% Merlot / 20% Cabernet Franc Saint-Emilion Grand Cru			€ 79,00



Internationale Spezialitätenwochen in Bad Waldsee

05.11.26 bis 21.11.26

„Bretagne, Bordeaux und Baskenland – die französische Atlantikküste“

(Änderungen vorbehalten)

Französische Digestifs

2014er Chateau Roumieu, **Sauternes (Süßwein)** Grand Vin de Bordeaux App. Sauternes Contrôlée J Cravaia Stoyaud, Barsac	**5cl**	€ 6,00

Armagnac – Das Pendent zum Cognac aus dem Südwesten Frankreichs	**2cl**	**4cl**
Cles des Ducs V.S.O.P.	€ 4,00	€ 7,00
Domaine Tariquet X.O. (mindestens 10 Jahre Fassreifung)	€ 7,00	€ 12,00

Calvados – Der typische Apfelbrand aus der Normandie		
Calvados Père Magloire V.S.	€ 3,50	€ 5,50
Calvados Père Magloire V.S.O.P.	€ 4,00	€ 7,00

Cognac – Der Klassiker und wahrscheinlich Bekannteste unter den Brandys		
Hennessy V.S.O.P.	€ 4,50	€ 7,50
Remy Martin V.S.O.P.	€ 4,50	€ 7,50

Die Qualitätsstufen beim Brandy

V.S.	Very Special	mind. 2 Jahre im Holzfass
V.S.O.P.	Very Superior Old Pale	mind. 4 Jahre im Holzfass
X.O.	Extra Old	mind. 10 Jahre im Holzfass (beim Armagnac gesetzl. nur 6 Jahre, meist aber deutlich länger)
Millésime (Jahrgangs-Armagnac)		mind. 10 Jahre Holzfasslagerung mit Trauben aus einem bestimmten Erntejahr



Internationale Spezialitätenwochen in Bad Waldsee

05.11.26 bis 21.11.26

„Bretagne, Bordeaux und Baskenland – die französische Atlantikküste“

(Änderungen vorbehalten)



Internationale Spezialitätenwochen in Bad Waldsee

05.11.26 bis 21.11.26

„Bretagne, Bordeaux und Baskenland – die französische Atlantikküste“

(Änderungen vorbehalten)

AUSZUG AUS UNSERER STANDARD-SPEISEKARTE

(Gültig während der Spezialitätenwochen vom 05.11.26 bis zum 21.11.2026)

Flädlesuppe € 7,00

* * *

Putenschnitzel mit Rahmpilzen und hausgemachten Spätzle	€ 18,00
Grillteller mit Kräuterbutter und Pommes frites	€ 21,00
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom BIO-Rind mit hausgemachten Spätzle	€ 31,00