

Menü 23.00

Bouillon mit Ei
Bouillon avec oeuf

Saison Salat
Salade de saison

Pochiertes Dorschfilet an Limettensauce,
Carnarolisotto
*Filet de cabillaud poché,
sauce au citron vert, risotto carnaroli*

Tagesteller/assiette du jour 20.00

Vegi / végi 23.00

Bouillon mit Ei
Bouillon avec oeuf

Saison Salat
Salade de saison

Caramelle - Ravioli an Pikanter
Tomatensauce
Ravioli caramelle, sauce tomate épicée

Vegiteller/assiette végétarienne 20.00

AUSTERN HÛITRE

Marennes - Oléron Stück 3.50
la pièce

Dessert 7.90

Heidelbeeren - Mousse mit
Orangensauerrahmglace
*Mousse aux myrtilles, glace
à la crème acidulée*



Neu im Offenausschank

Nouveau au verre

Krebs Pinot Noir 2020 **Bio** 8.50
Weingut Krebs & Steiner

- 1 Petersilienwurzelsuppe mit schwarzen Seeländer Trüffel 18.00
Potage de racine de persil, truffe du Seeland noir
- 2 Wienerschnitzel vom Kalb, Zitrone, Blattsalat 36.00
Escalope de veau Viennoise, citron et salade
- 3 Demeter Nüsslersalat, Speck, Ei und Croutons 19.00
Grande salade de doucette demeter, lardons, œuf, croûtons
- 4 Flammkuchen, Sauerrahm, Zwiebel, Salametti, Ruccola, Oliven 19.00
Tarte flambée à la crème acidulée, oignons, salametti, roquette, olives
- 5 Pouletsalat mit Curry, garniert mit Früchten 25.00
Salade de poulet au curry, garnie de fruits
- 6 Rehgeschnetzelttes, Champignons, Quarkspätzli, Rotkraut 36.00
Emincé de chevreuil, champignons, Spätzli au séré, chou rouge
- 7 Tjarin - Nudeln, getrocknete Tomaten, Chili, Oliven, Knoblauch, Petersilie 24.00
Nouilles tjarin, tomates séchées, chili, olives, ail, persil

Palace Businesslunch

Menu business Palace

Demeter Nüsslersalat mit gebratenen Rehfilet,
Trauben und mariniertem Kürbis
*Salade de doucette demeter, filets de chevreuil rôti,
Raisin, potiron mariné*

21

Weissweinsuppe mit Miesmuscheln
Potage au vin blanc, moules

16

Tranchen vom rosa gebratenen Kalbskotelette, Rosmarinjus,
Florentiner Kartoffeln, Herbstgemüse
*Tagliata de côtelette de veau, jus au romarin,
pommes florentine, légumes d'automne*

49

Limettentarte mit Sauerrahmglace und Meringue
Tarte aux limettes, glace à la crème acidulée, meringue

14.50

oder *ou*

Käse *fromage*

14

2 Gang Menu 2 plats 54

3 Gang Menu 3 plats 66

4 Gang Menu 4 plats 75