

## **LES SALADES**

€

KLEINER GEMISCHTER SALAT

6.90

Dressing zur Wahl: Schalottenvinaigrette  
Parmesandressing  
Frenchdressing

SALAT CAESAR ART

8.90

Römersalat mit Parmesan, Ei, Sardelle und kross gebratenem Speck <sup>2</sup>,

SALAT MIT GEBRATENER GEFLÜGELLEBER  
und Frenchdressing

9.70

SALAT vom Kalbskopf und Kartoffel,  
Sauce Ravigote

9.70

### **Unser Wein:**

2011 Müller Thurgau, Weingut Pawis  
Schönes Süß-Säure-Spiel und ewig am Gaumen.

0,2l

9.00



## **LES POTAGES**

KÄSE-KNOBLAUCHSUPPE  
mit Kartoffelcroûtons

6.90

RINDERCONSOMMÉ  
mit Frühlingsgemüse, Royal und Quenelles vom Schwein

8.50

FISCHSUPPE PROVENCIAL  
mit Aioli und Pistou Crostini

15.50

## LES ENTRÉES

€

TATAR VOM FRISCHLACHS,  
mit Orangensauce und rotem Kaviar

8.70

QUICHE LORRAINE<sup>2</sup>  
mit Schnittlauch Crème Fraîche

8.90

PATÉ  
Terrine vom Jungschwein mit Cornichons

9.50

GETRÜFFELTER FLAMMKUCHEN  
mit Crème Fraîche und Jambon

16.00

### **Unser Wein:**

2009 Les Jamelles „R“, Merlot, Pay d'Óc, Frankreich

0,21

8.00



## CUISINE TRADITIONNELLE

ENTRECÔTE MIT «CAFE DE PARIS » BUTTER  
Pommes frites und Tomatensalat

29.80

### **Unser Wein:**

2008 Spätburgunder, Schloss Proschwitz, Qualitätswein

0,21

12.00



## PALAIS SPÉCIAL

ANGEMACHTES RINDERTATAR  
mit Pommes frites und kleinem Salat

19.50

Empfehlung: Probieren Sie unsere Sauce Béarnaise dazu

2.00

## LES POISSONS ET LES VIANDES

€

ROTBARSCHFILET „BORDELAISE“ 18.90  
mit Gurkensalat und Kartoffel- Karottenstampf

KOTELETT VOM BIGORRE SCHWEIN 19.00  
mit Auberginenpüree, Chaudin- Paprikasauce und Lorettekartoffeln

GEBRATENE KALBSLEBER 19.50  
mit Röstzwiebeln und Kartoffelpüree<sup>3</sup>

GEBRATENE RIESENGARNELEN 22.50  
auf Tomatenrisotto mit Zucchini und mariniertem Frisée

### **Unser Wein:**

**2010 Grauburgunder**, Qualitätswein, Weingut Dreissigacker, Rheinhessen 0,2l 12.50



GEFÜLLTER CRÊPES UND SAUCE CHORON 15.50  
mit Kochschinken, Tomate, Champignon, Kräuter, Käse und Ei  
oder  
mit Lachswürfeln, Schnittlauch Creme fraiche, Brokkoli und Rucola

## VÉGÉTARIEN

GESCHMORTER, ÜBERBACKENER CHICOREE 13.70  
mit Dijonsenf- Käse Hollandaise, glasierten Balsamicozwiebeln,  
Orangen und Baguette

## GRILLADES – VOM GRILL (je 180 gr.) ☺

LACHSFILET 18.50

KALBSRÜCKENSTEAK 21.00

RUMPSTEAK 21.00

RINDERFILETSTEAK 29.50

## LES ACCOMPAGNEMENTS

Pommes frites	4.00	Brokkoli	4.00
La Ratte Kartoffeln	4.00	Ratatouille	4.00
Kartoffelgratin	4.00	Grüne Bohnen	4.00
Kartoffelpüree	4.00	Blattspinat	4.00
Reis	4.00		

# MENU VOTRE PLAISIR

KÄSE-KNOBLAUCHSUPPE  
mit Kartoffelcroûtons

oder

KLEINER GEMISCHTER SALAT

~~~~~

RUMPSTEAK mit Ratatouille  
bitte wählen Sie: Pfeffersauce, Sauce Béarnaise oder Kräuterbutter

~~~~~

CRÈME BRÛLÉE  
mit erfrischendem Cassis Sorbet und Früchten

als 3- Gang Menü	35.00 €
als 2- Gang Menü	27.00 €

Begleitende Französische oder Sächsische Weinreise

2 Weine à 0,11	18.00
3 Weine à 0,11	24.00