

APERITIFEMPFEHLUNG

€

Crémant Chenin Blanc Brut <i>Domain D'Orfeuilles, Vouvray</i>	0,1 Ltr.	6,50
Lillet Fizz - fruchtig frisch <i>Französischer Aperitif Klassiker mit Orange, Honig, Kiefer, Soda und Eis</i>	0,2 Ltr.	7,50
Élysée Cocktail <i>alkoholfreier Cocktail mit Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft und Grenadine</i>	0,1 Ltr.	4,10
Ayinger Kellerbier <i>Untergäriges, helles, naturtrübes Vollbier</i>	0,5 Ltr.	4,60

WEINEMPFEHLUNG

Guillaume Aurèle Chardonnay, trocken, 13,5% vol.	0,1 Ltr.	4,10
Domaine Vignerons de Cers Portdiragnes, Languedoc	0,2 Ltr.	7,90
<i>Goldgelber Chardonnay mit feinen Aromen von exotischen Früchten wie Maracuja, Mango und Grapefruit. Am Gaumen vollmundig und mild.</i>	0,75 Ltr.	28,50
Château Fabre-Denant Cuvée aus Carignan & Grenache, AC, trocken, 14,5% vol.	0,1 Ltr.	4,30
Domaine Corbières, Languedoc	0,2 Ltr.	8,30
<i>Duft von schwarzen Beeren, feine Würze und weiche Tannine</i>	0,75 Ltr.	29,90

GENIEßERANGEBOT

Guillaume Aurèle Chardonnay, trocken, 13,5% vol. Domaine Vignerons de Cers Portdiragnes, Languedoc <i>Goldgelber Chardonnay mit feinen Aromen von exotischen Früchten wie Maracuja, Mango und Grapefruit. Am Gaumen vollmundig und mild.</i> und eine Flasche Wasser Petrusquelle Gourmet 0,75 Ltr.	€ 32,50 anstatt € 36,50
---	----------------------------

VORSPEISEN

	€
Zweierlei Baguette und Apfel-Griebenschmalz (pro Person)	3,20
Handgeschnittenes Rindertartar mit Wachtelspiegelei, Salatbouquet und knusprigem Brotchip	11,50
"Feuilleté de fromage de chèvre" Ziegenkäse im Filo-Teig mit Rucola und glasierten Portweinfeigen	9,90
Feldsalat an Balsamicodressing mit Speck, Croutons, Ei und Kirschtomaten	7,90

"Huître Fines de Claire" Auster mit Chesterbrot

1 Stück	€ 3,50
2 Stück	€ 6,00
3 Stück	€ 8,00
6 Stück	€ 15,00

SUPPEN

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons	6,70
Maronencremesuppe mit Croutons	6,50
Probierportion in der Espressotasse	3,40

WOCHENMENÜ

Bei diesem Menüangebot ist leider keine Änderung möglich. Wir bitten um Ihr Verständnis!

Maronencremesuppe mit Croutons
als Probierportion in der Espressotasse

"Coq au Vin" In Rotwein geschmorte Hähnchenkeule
mit Bohnen-Cassoulet und Kartoffelpüree

Affogato al caffè
- Vanilleeis in Espresso -

3-Gang Menü
€ 24,50

mit * gekennzeichnete Speisen erhalten Sie gerne auch als kleinere Portion

Alle Angaben zum Thema "Lebensmittel-Informations-Verordnung" erhalten Sie gerne auf Anfrage

FRANZÖSISCHE WOCHEN

€

Montag - Freitag (außer Feiertag) 12.00 - 14.00 Uhr & 18.00 - 21.30 Uhr
Samstag 11.30 - 14.00 Uhr & 18.00 - 21.30 Uhr

"Coq au Vin" In Rotwein geschmorte Hähnchenkeule
mit Bohnen-Cassoulet und Kartoffelpüree 19,90

Medaillon vom rosa gebratenen Rinderfilet unter der Café de paris-Kruste
mit Schwarzwurzelgemüse und Kartoffelgratin 25,90 *

"Boeuf Bourguignon"
Geschmorter Braten aus der flachen Rinderschulter
mit Wurzelgemüse und Kartoffelpüree 20,90 *

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust an Apfel-Calvadossauce,
Vichy-Karotten und Kartoffelterrinen 21,90

Kross gebratenes Filet vom Wildfang-Wolfsbarsch
mit Miesmuschel-Tomatensud, Romanesco und Risoni-Risotto 26,90 *

FRANZÖSISCHES MENÜ

Bei diesem Menüangebot ist leider keine Änderung möglich. Wir bitten um Ihr Verständnis!

Handgeschnittenes Rindertartar mit Wachtelspiegelei,
Salatbouquet und knusprigem Brotchip

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust an Apfel-Calvadossauce,
Vichy-Karotten und Kartoffelterrinen

Crème Caramel
mit Grand Marnier Orangen

3-Gang Menü
€ 36,90

mit * gekennzeichnete Speisen erhalten Sie gerne auch als kleinere Portion

Alle Angaben zum Thema "Lebensmittel-Informations-Verordnung" erhalten Sie gerne auf Anfrage

ASCHBACHER SCHMANKERL

€

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und Wildpreiselbeeren	20,50 *
Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende, medium gebraten mit hausgemachten Käsespätzle	23,90
Medaillons vom bayerischen Schweinefilet mit Schwammerlrahm, buntem Marktgemüse und hausgemachten Spätzle	23,50 *
Rahmschnitzel vom Truthahn mit Schwammerlrahm und hausgemachten Spätzle	19,50 *
Knuspriger Schweinebraten in Dunkelbiersauce mit 2 Kartoffelknödel wahlweise mit Speckkrautsalat oder Beilagensalat	14,90 * 3,50 5,50
Fangfrischer Mangfalltaler Saibling (ca. 280g roh) aus dem Bassin, "Müllerin Art" gebraten mit Kräuterkartoffeln	21,50

VEGETARISCHE GERICHTE

Ravioli gefüllt mit Trüffel, Ricotta und Mohn, dazu eingelegte Feigen	15,90 *
Kartoffel - Ratatouille - Auflauf mit Fetakäse gratiniert	14,90

mit * gekennzeichneten Speisen erhalten Sie gerne auch als kleinere Portion

Alle Angaben zum Thema "Lebensmittel-Informations-Verordnung" erhalten Sie gerne auf Anfrage

DESSERTS

€

Crème Caramel mit Grand Marnier Orangen	6,90
Affogato al caffè - Vanilleeis in Espresso -	3,70
Lechner´s Aschbacher Creme - Die Spezialität des Hauses mit Löffelbiscuit und Rum -	5,60
Haselnuss - Krokant - Parfait mit marinierten Sauerkirschen	7,90 *
Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Rosinen und Apfelkompott - Kleinere Portion -	11,90 9,50
Feiner Rohmilch-Käseteller von der Bio-Hofkäserei Stadler aus Herrmannsdorf mit Apfel-Birnenchutney, Brot und Butter	12,50

ZUM DESSERT EMPFEHLEN WIR IHNEN

2017 Iphöfer Julius-Echter-Berg
Auslese, edelsüß, 9% vol.
Weingut Ernst Popp, Franken
*In der Nase feine Noten von Honig und Ananas,
am Gaumen angenehme Edelsüße mit harmonisch eingebundener Säure*

0,1 Ltr. € 5,60 0,5 Ltr. € 26,90

ORIGINAL ITALIENISCHES EIS

1 Kugel Eis Vanille, Erdbeere, Zitrone, Haselnuss, Mango, Schokolade	1,70
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	7,90

Alle Angaben zum Thema "Lebensmittel-Informations-Verordnung" erhalten Sie gerne auf Anfrage