

„GESUNDE VORSPEISEN, SALATE UND SUPPEN, DIE RICHTIG GUT SCHMECKEN VORWEG“

Knackiger Feldsalat mit Kartoffeldressing und Speckgrieben und Croutons € 8,50

Frische Vitamine für kalte Tage

6 Stück Weinbergschnecken in Knoblauch-Kräuterbutter und ofenfrischem Baguette € 10,50

... einfach ein Genuss!



In Butter gebratene Froschschenkel auf Blattspinat und Kartoffelstroh € 16,50

Ein absoluter Klassiker der französischen Küche

„Königinpastetchen“- Feines Ragout von Poularde, Kalbfleisch und Kalbsbries mit Champignons und frischen Kräutern im Blätterteigpastetchen, Feldsalat € 15,50

Das ist mal ein typisches Festtagsessen

Gänsestopfleberterrine „Lego“ mit Zwetschgen, Gewürzschokolade, Ziegenjoghurt und Brioche € 21,50

Das lieben nicht nur die Franzosen

OLIVER'S Fischmenü

Bouillabaisse von Edelfischen mit Aiolicroustini und Parmesan



Filet von der Dorade auf provenzalischem Gemüse und Parmesanpolenta



Crepe Suzette mit hausgemachtem Vanilleeis

€ 39,90

„EINE GUTE SUPPE IST BALSAM FÜR DIE SEELE“

Traditionelle Zwiebelsuppe mit überbackenem Käsecrouton € 7,50

Erwärmt nicht nur den Gaumen sondern auch das Herz

Bouillabaisse von Edelfischen mit Aioli- Croustini und Parmesan € 9,50

mehr Frankreich in einem Topf geht nicht...

€ 9,50

**„ÜBERRASCHEN SIE IHRE SINNE!
TRADITION TRIFFT MODERNE WELTKÜCHE:
ERNEUERT, LEICHT UND BEKÖMMLICH.“**

(Oliver Probst)

OLIVER'S

Tipp für Saucenliebhaber- leckere Maispoularde im Rotwein geschmort!!!!

**Coq au Vin auf Kartoffelmousselin mit geschmorten
Schalotten und Speck** € 18,50

„DAS GROSSE GLÜCK FÜR FEINE ZUNGEN.“

**Kalbsschnitzel „Wiener Art“ mit Preiselbeeren,
Bratkartoffeln und buntem Blattsalat**
Nicht typisch französisch, aber der beliebteste Klassiker

Oliver's Tipp: Nicht mehr, aber hochwertig essen

€ 24,90

**Pot au feu von der Lammschulter mit Kartoffel-Bohnencassoulet und
geschmorten Kirschtomaten im Rosmarinsud**

Gemüse im eigenen Saft geschmort behalten Ihren Geschmack
und alle Vitamine.

€ 26,90

**Rosa gebratene Entenbrust “ a la Orange“ auf Zuckerschotengemüse
und Dauphine Kartoffeln**

€ 24,00

OLIVER'S FAVOURITE
Mein Lieblingsgericht

**Rinderfilet „Rossini“ auf Kartoffel-Selleriepüree mit gebratener
Gänsestopfleber und Trüffeljus** € 36,00

**Filet von der Dorade auf provenzalischem Gemüse und
Parmesanpolenta**

Ein mediterranes Gericht. Ausgewogen, frischeste Zutaten, lecker!

€ 22,50

**Ganze Seezunge „Colbert“ mit feinen Butternudeln und knackigen
Salaten** € 34,50

Die Königin unter den Edelfischen

**Loup de Mer und Herzmuschel mit Kürbis, Spinat, Koriander und
Chili** € 26,50

Ein Hauch Asien in Frankreich



Olivers Frühlingsmenü

Gänsestopfleberterriner „Lego“ mit Zwetschgen, Gewürzschokolade, Ziegenjoghurt und Brioche



Zwiebelsuppe mit überbackenem Käsecrouton



Sorbet



Rosa gebratene Entenbrust“ a la Orange“ auf Zuckerschotengemüse und Dauphine Kartoffeln



Dreierlei Mousse au Chocolat mit Waldfrüchtekompott

Preis pro Person: € 56,50
Preis ohne Gänsestopfleber : € 46,50

Sehr verehrter Gast, in unseren Gerichten können Allergene und Zusatzstoffe enthalten sein. Selbst bei sorgfältigster Produktion von Speisen können wir Spuren weiterer Allergene nicht ausschließen. Wenn Sie Allergiker sind, sprechen Sie uns gerne an. Unsere Liste der Allergene ist an der Rezeption einzusehen.

„EIN DESSERT IST LEBENSFREUDE IN IHRER SÜSSESTEN FORM.“

Oliver Probst

Desserts

OLIVER'S SWEETS

süß, trotzdem leicht

Crepe Suzette mit hausgemachtem Vanilleeis € 9,50
Für absolute Feinschmecker...

Creme Brulee mit Mandarinenragout und Zitronensorbet € 8,50
Jeder liebt sie...

Dreierlei Mousse au Chocolat mit Waldfrüchtekompott € 9,50
Lassen Sie sich verwöhnen!

