

„Savoir - vivre“ im Vivarium!

Weineempfehlung aus Südfrankreich, Languedoc: auch zum Mitnehmen:

Crémant de Loire Louis Despas Rosé	0,1l	€ 5,50	0,75l	€ 31,00
Bergerie Rose Bio		0,1l		€ 3,20
Terres saint Segur Blanc AOC Languedoc		0,1l		€ 3,20
Gris Blanc Gérard Bertrand Rose Südfrankreich		0,1l		€ 3,50
Reserva Cabernet Sauvignon Gérard Bertrand Südfrankreich		0,1l		€ 3,50

Zwiebelsuppe mit Käsechips		€ 7,50
Fischsuppe		€ 12,50

Gebackene Rinderzunge auf Apfel- Radicchio-Salat	€ 10,50
Salatteller mit Framboise-Vinaigrette und Garnelen	€ 14,50
Thunfischcarpaccio mit Zitronen- Kapernvinaigrette und Fleur de sel	€ 13,90
Crostinies mit Tempanade und gebratenen Cocktailtomaten	€ 5,50
Linsensalat mit Speck	€ 6,50
Quiche Lorraine an Salatgarnitur	€ 7,50
Apfel- Ziegenkäsegratin an Radicchio Salat	€ 9,50
Rote Beete Carpaccio mit Schafskäse und Pilze	€ 6,50



Nudeln mit Trüffel-Öl, Kirschtomaten und gebratener Schinken	€ 11,50
Kartoffeleintopf mit Paprika und Pilzen	€ 9,50
Safran-Risotto mit gebraten Chicorée und Meeresfrüchte	€ 13,50
Kartoffel- Ziegenkäsegratin an Ratatouille	€ 10,50
Maisgrießnocken auf Fenchel- Orangengemüse und Blauschimmelkäse	€ 10,50



Maishähnchenbrust mit Lavendel- Frischkäsefüllung an Blattspinat und Babykartoffeln	€ 16,90
Kalbsschnitzel mit getrockneten Tomaten und Olivenfüllung auf Pfannengemüse und Kräuterkartoffeln	€ 18,90
Charolais Rindergoulasch mit Schokolade dazu Broccoli und Feigenreis	€ 17,50
Pot a feu Rindfleisch Suppeneintopf vom Charolaisrind	€ 18,50
Lammhüftsteak in Rotwein- Kräutersoße an Speckdatteln und Kartoffelgratin	€ 22,90
Lachsforellenfilet „Provenzalisch“ mit Gemüse und kleine Kartoffeln	€ 19,90



Creme Brulleé an Gewürzkirschen und Cranberryeis	€ 9,50
Schokoladenmousse an Orangensoße	€ 6,50
Zitronentarte mit Sorbet	€ 5,50