

MITTAGSTISCH

Mahn SChateau

FRISCH gepresster ORANGENSAFT.....0,2l...3.50€
.....0,5l ...7.00€

WEINEMPFEHLUNG

SOPHIE HELENE, Weißwein, Petit Blanc, Weingut Hammel, Pfalz 0,1l /3.30€
LES TORTUES, Weißwein, Colombard-Sauvignon, Côtes De Cascoigne, France 0,1l / 3,00€
Sophie Helene, Rosé, Weingut Hammel, Pfal 0,1l / 3.30€
DOMAINE GRIER, Rotwein, Grenache Noir, Côtes Catalanes, France 0,1l /4,00€

===== VORWEG, SALATE & SUPPEN | entrees =====

Kleiner SALAD MESCLUN mit Kernen & Nüssen, Salat, Baguette 3,90€
LINSENSALAT, karamellisierte Zitronen-Vinaigrette, Ziegenkäse 4,90€
SOUPE À L'OIGNON Zwiebelsuppe, Parmesancrouton 3,90€
KANINCHENTERRINE, provencale mit Salat, Baguette 11.90€
QUICHE LORRAINE mit Salat 10.90€

===== HAUPTGANG | plat principal =====

Großer SALATTELLER mit Hühnchen, Früchten, Nüssen 10,00€
Gefüllte und gratinierte ZUCCHINI, Käse, Gemüse 8,90€ (mit Fleisch 9,90€)
CASSOULET, gepöckeltes Schweinefleisch, Bohnen, Perlzwiebeln 9,90€
BANDNUDELN, Weißwein, Tomaten, Knoblauch, Rindersteakstreifen 14,00€
COQ AU VIN“ HÄHNCHENKEULE, Rotwein, Champignons, Speck, Stampfkartoffeln 12,00€
STEAK vom LANDSCHWEIN, Café de Paris, Pommes, Salat 12.90€
BCEUF BOURGUIGNON, Rind, Pilze, Perlziebeln, Bandnudeln 14,00€
RINDERSTEAK, Café de Paris Butter, Pommes, Salat 15.90€
ZANDERFILET, Senfsauce, Linsen, Kartoffel 16,00€
BOUILLABAISE nach Art des Hauses, Baguette, Rouille, 18,00€

===== DESSERT =====

TARTE FINE POMMES, Apfeltarte mit Eis 5.90€
FONDANT AU CHOCOLAT Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern 6.20€
CREME BRÛLÉE 4.90€
KUGEL EIS ODER SORBET 3,00€