

MAHLZEITSCHALEN

4 Gerichte: €16.00 - 3 Gerichte: €15.00 - 2 Gerichte: €14.00 - Gericht allein: €10.00

VORSPEISEN

- Grüner Salat und Kirschtomaten.
- Eiermayonnaise.
- Entenlebermousse.
- Le Mans-Rillettes.
- Gazpacho.

GERICHTE

- Hähnchenpfanne mit Coteaux du Layon-Creme.
- Kreolisches Huhn.
- Rinderzunge mit scharfer Soße.
- Kalbseintopf.
- Rinderlasagne mit milden Gewürzen.
- Cassoulet mit Entenconfit und Wurst.
- Chili con Carne.
- Lasagne mit Lachs, Spinat und Bechamelsauce.
- Marmite vom Fischer.
- Zerbröckelter Fish, Sahne und Schnittlauch.

- Vegetarisches Chili.
- Timbale von Gemüse.

KÄSE

- Saint Nectaire fermier (Beillevaire).
- Tomme fermière (Beillevaire).

NACHSPEISEN

- Hausgemachter Obstsalat (je nach Verfügbarkeit). - Saisonale Früchte. - Natur- oder Fruchtjoghurt. - Fromage blanc.

EXTRAS

- Rotwein / Roséwein / Weißwein 25 cl: € 3,50
- Rotwein / Roséwein / Weißwein 75 cl: € 12,00
- Biere Heineken / Leffe 25 cl: € 3,00
- Perrier 20 cl / Coca Cola 33 cl: € 2,00
- Badoit 1L / Evian 1,5L: € 2,00