

## Menu Joséphine Herbst und Winter 2021

Vorspeise, Hauptgang und Dessert 40.00 €  
Mit einer Auswahl unserer Käsesorten 45.00 €

### Vorspeisen

#### Foie gras

Die Foie Gras von unserem Lieferanten « Plume Cane » wird mit einem Chutney aus roten Zwiebeln und Sherry Essig und einem Toast vom Landbrot serviert. 1

#### Kürbissuppe “La sucrine du Berry”

Dieser regionale Kürbis bildet die Basis der Suppe. Serviert mit Streifen von Jakobsmuscheln, einem pochierten Ei und einem feinen Brot mit Chiasamen.  
1,3,7,13

#### Ravioli

Unsere Ravioli, gefüllt mit Waldpilzen, servieren wir auf Feldsalat mit Nussöl und einer Sauce aus frischen Karotten. 1

#### Wachtel mit Pilzen:

Die Wachteln sind entbeint, in Cognac mariniert und werden als kleine mit Pilzen und Nüssen gefüllte Roulade serviert. 3,5

## Hauptgang

### Jakobsmuscheln

Wir servieren unsere Jakobsmuscheln auf gedünsteten Endivien und grünen Kartoffeln. Kurz in Sesamsamen gewälzt entfalten diese ihre besondere Note. 7,11,13

### Filet vom Zander

In einem Sud aus frischen Kräutern gedünstet, serviert auf einem Bett von grünen Linsen aus dem Berry und einem Salat aus Gartenkräutern und Nussöl. 8,9

### Risotto aus rotem Reis

Das Risotto wird in einer leichten Gemüsebrühe gegart. Serviert mit Gemüse der Saison, Gartenkräutern und gerösteten Sonnenblumenkernen.

### Le ris de veau :

Paniert mit geriebenen und gerösteten Nüssen, servieren wir diese Spezialität auf einem reduzierten Kalbsfond mit Portwein und einem Püree aus Süßkartoffeln. 7

### Hirschkeule

Traditionell zubereitet schmort dieser herbstliche Genuss eine Weile in einem Sud aus Rotwein, bevor wir Ihnen diesen mit saisonalen Beilagen servieren. 1,9,14

### Rinderfilet

Wir bereiten das Rinderfilet nach Ihrem Wunsch zu und servieren dieses mit eine Sauce aus grünem Pfeffer, einem Gemüsefächer der Saison und kleinen Kartoffeln mit frischem Thymian. 7

## Nachspeisen

### Soufflé Grand-Marnier

Diese Soufflé ist Bestandteil der klassischen französischen Küche und ist nie aus der Mode gekommen! 1,3,7

### Äpfel und Nüsse

In einem Crêpe servierte Mischung aus Äpfeln und Nüssen, leicht karamellisiert und mit Calvados flambiert servieren wir Ihnen dieses ausgesprochen herbstliche Dessert auf einer lauwarmen Vanillesauce. 1,3,7,8

### Parfait mit Maronen

Dieses geeiste Parfait aus Maronen, aromatisiert mit braunem Rum, servieren wir Ihnen auf einer lauwarmen Sauce aus Milkschokolade mit Karamellgeschmack. 1,3,7

## A la carte

Le Foie gras	18.00€
Kürbissuppe "La sucrine du Berry"	15.00 €
Ravioli	12.00 €
Wachtel mit Pilzen	14.50 €
Jakobsmuscheln	24.00 €
Filet vom Zander	20.00 €
Risotto aus rotem Reis	16.00 €
Le ris de veau	25.00 €
Hirschkeule	23.00 €
Rinderfilet	26.00 €
Unsere Käseauswahl	6.00 €
Soufflé Grand-Marnier	9.00 €
Äpfel und Nüsse	8.00 €
Parfait mit Maronen	8.00 €