AUBERGE ROUGE

Mittagstisch

- **Julienne-Filet** I Wirsing-Rahm-Gemüse I Salzkartoffeln 17,8
- **Paprika-Rinderhack-Ragout** I Polenta 17,8

Vorspeisen

- **Austern** Fines de Claire I Vinaigrette I Schwarzbrot I Meersalzbutter 6 St. 21
- **Graved Lachs** hausgebeizt I Blini I Meerrettich-Crème 14,8
- **Herbst-Salat** I Rote & Gelbe Bete I Walnuss I Schafskäse I Orangen-Dressing 13,8
- **Vitello Tonnato** I frittierte Kapern 14,8
- **Pâté maison** vom Wildschwein I Cognac & Grüner Pfeffer 11,8
- **Barosso-Bruschetta** I Ziegenfrischkäse I Birne I Walnuss 11,8

Kleine Gerichte

- **Jakobsmuscheln** I Karotten-Orangen-Püree I Shimeji-Pickles I Kurkuma-Sauce 18,8
- **Fein geschnittenes Rindertatar** I Kapern I Wachtelei 18,8 mit Frites & Kapernmayo 23,8
- **Französische Fischsuppe** I Rouille I Gruyère I Crostini VS 16,8 HS 22,8

Hauptgerichte

- **Moules Frites** I à la crème oder marinières 24,8
- **Auberge-Pfännchen** I Black-Tiger-Garnelen I Grillgemüse I Grenaillekartoffeln I Aioli 28,5
- **Zander-Filet** I auf Sauerkraut I Salzkartoffeln I Fischrogen I Weißweinsauce 29,8
- **Hähnchenbrust-Involtini** I Maronen-Cranberrys-Farce I gebackenes Wurzelgemüse I Karotten-Orangen-Püree I Rosmarinkartoffeln 27
- **Bœuf bourguignon** I Kartoffelpüree 24,8
- **Argentinisches Rumpsteak** I Rustico-Frites I Salat I Kräuterbutter 35
- **Cordon Bleu** I Rustico-Frites I Salat I Preiselbeeren 24,5
- **„Zaâlouk"** – mit Schafskäse überbackenes Ratatouille-Gemüse I Minz-Joghurt I Granatapfel I Koriander I Tabouleh- Salat 23,5

Salate

- **Salade Pêcheur** I Edelfisch-Filet I Riesengarnelen I Aioli 26
- **Salade Boeuf** I gegrillte Roastbeefstreifen & Paprika mit Balsamico abgelöscht 24
- **Salade Chèvre** I gratinierter Ziegenkäse I Honig I Walnuss I Granatapfel I Vinaigrette 21