

Suppen

frz. Zwiebelsuppe mit Weißwein gekocht
Soup au Pistou - Bohnensuppe m. Basilikum
Cousinat - Kastaniensuppe a.d. Auvergne
Provencalische Gulaschsuppe
Gemüsecrèmesuppe mit Muskat
Tomaten-Basilikumcrèmesuppe
Apfel- / Möhrecremesuppe
Zucchini-crèmesuppe
Fischsuppe a la Maison
Fischsuppe a la Setoise
Rindfleischsuppe mit Gemüse
Hammeleintopf mit grünen Bohnen
kalte Gurkensuppe
elsässer Sauerkrautsuppe

Fisch

Fischfilet in Estragon-Sahnesauce
Fischfilet in Dill-Sahnesauce
Garnelenspieße klein/groß
Froschschenkel
St.Jacokbsmuscheln m. Vanillesauce

Beilagen

Petersilienkartoffeln
Rosmarinkartoffeln
Kartoffelgratin
Truffade - Kartoffel-Tomaten-Pfanne
Backkartoffelecken in Paprika und Meersalz
Muschelnudeln / Reismudeln
Cous Cous
Taboulé - kalt
Basmatireis a la francais
Zartweizenrisotto
frz. Steinofenbrot
frz. Baguettes

warme Vorspeisen

gefüllte Königinnenpasteten
Anchovisfladen
Moules à la fécampoise - Muscheln m. Kartoffeln

Salat

grüner Salat mit Vinaigrette und Croutins
Gurken-Kresse-Salat (saisonal)
Gurkensalat mit Garnelen
Kartoffel-Lauch-Salat
Tomaten-Basilikum-Ziegenkäsesalat
Käse-Salat
Meeresfrüchtesalat
Flusskrebssalat

Fleisch

provencalische Hähnchenbrüstchen
provencalische Hähnchenunterschenkel gegrillt
Barberieentenbrust rosa gebraten
Maishähnchenbrust exotisch mariniert - Saison
Paprikahähnchen
Coq au Vin
Foie gras de Canard gebacken
Fricassée de Poulet - Hühnerfrikassee m. Weißwein (Anjou)
marinierte Lammfilets
provencalische Lammkeule gebacken
Schweinefilet
Gekräuterte Spanferkelrolle
Krustenbraten v. Schwein m. Rosmarin & Honig
Schweinecarree
Kaninchen
Boeuf Bourignon

Kalte Speisen

Käseauswahl aus frz. Rohmilchkäsen

kleine Blätterteigpasteten mit Schinken-/Gemüsefüllung kalt/warm

Räucherfischplatte Mix

Antipasti - mit Frischkäse gefüllte Pfefferonen/Peppadew,

getr./sautierte Tomaten, grüne/schwarze Oliven

gebackene Balsamicozwiebeln kalt, gegrillte Champignons, Artischocken (nach Angebot)

Dippgemüse (Möhren, Gurken, Chicoree u.a.)

Wildpasteten, Geflügelpasteten

Auswahl von Fisch- und Meeresfrüchtepasteten

Arrangement von luftgetrockneten Schinken und Salami

Gemüse

Ratatouille nicoise - Gemüsetopf

Fenchelgemüse

frisches Gemüse der Saison

Choucroute (elsäß. Sauerkraut)

Chicorée mit Gruyere

Blumenkohl

Kohlrabi in Petersilienbutter geschwenkt

Buttermöhrrchen in Apfelwein gekocht

Champignons mit Petersilie

Broccoligemüse

warmer Lauch mit Vinaigrette

Saucen

Senfsauce

Tomaten-Basilikum-Sauce

Backpflaumensauce

Weintraubensauce

Dill-Sahne-Sauce

Estagon-Sahne-Sauce

Quiches

Quiche Lorraine

Möhren-Lauch-Quiche

Spinat-Lachs-Quiche

Zucchini-Tomaten-Quiche

Dippcremes

Butterarrangement

provincialische Tapenade

Avocadocreme

Frischkäsecreme a la Maison

Tomatenpesto

Zwiebelconfit

Dessert

Obstsalat der Saison mariniert

Vanillefrischkäsecrème

Mousse au Chocolat

Tarte au Citron

Minitarte au Chocolat

Tarte au Chocolat

Gâteau au chocolat (Schokoladenkuchen)

Flamusse - Apfelauflauf aus dem Burgund

Flaugnarde - Rumgebäck m. Backpflaumen

Preise für die Speisen berechnen wir speziell für jedes Angebot und Personenanzahl.

Weine aus unserem Haus stehen Ihnen ebenfalls jederzeit ohne

Beschränkung zur Verfügung.

«savoir vivre» - der Frankreichladen

Bürgerstr. 36 / Ecke Oschatzer Str.

01127 Dresden / Pieschen

Telefon: 0351 8401221

montags geschlossen

