

Les hors d'œuvres

Vorspeisen

Salade de chèvre

Sommerlicher Blattsalat, mariniert in Kräuterdressing mit Ziegenkäsecrouton, parfümiert mit Lavendelhonig
€ 11,50

Salade verte du jour

Blattsalate mit Kirschtomaten, Parmesan, Pinienkernen und Vinaigrette

€ 8,90
€ 6,90 kleine Portion



[low fat]

Salade au pleurotes

Gebackene Schnitzelchen vom Austernpilz mit Wildkräutersalat in Himbeerdressing, dazu Walnüsse und Parmesan
€ 13,50

Salade Côte d'Azur

Gemischter Salat mit Gurke, Tomate, Kartoffeln, Paprika, Oliven, grünen Bohnen und gekochtem Ei, dazu gebratenes Rotbarschfilet
€ 14,50

Escargots

1/2 Dutzend Weinbergschnecken, gratiniert mit Café de Paris
€ 12,50

Tarte flambée

Elsässer Flammkuchen
Hauchdünner Hefeteig mit Crème Fraîche, Zwiebeln und Speck
€ 9,50

Tarte flambée „ici“

Hauchdünner Hefeteig mit Feigen, Käse, Serranoschinken und Rucola
€ 10,50

Les potages / Suppen

Soupe à l'oignon

Französische Zwiebelsuppe mit Gruyère Käse überbacken
€ 7,90

Soupe aux chanterelles

Pfifferlingsuppe aromatisiert mit feiner Sahne und Kräutern
€ 10,50

BRASSERIE *ici*

... ici on vit à la française !

Le conseil du chef

Empfehlung

Chanterelles

Sautierte Pfifferlinge auf ofenfrischem Knoblauchbaguette an marinierten Zupfsalaten
€ 11,50
wahlweise mit

- Lachssteak € 19,00
- Filet vom Parmaschwein € 20,00
- Kleines Kalbsschnitzel € 21,50

Vegetarien

Vegetarische Gerichte

Pappardelles

Bandnudeln mit getrockneten Tomaten, Oliven und Blattspinat in feiner Rahmsauce
€ 16,50

Risotto aux bolets

Steinpilzrisotto mit Parmesan und kandierten Tomaten
€ 17,50

Les poissons

Porch

Filet de dorade royale

Doradenfilet gegrillt auf Kartoffel-Lauch-Fondue
€ 20,50

Filet d'omble chevalier

Saiblingsfilet mit sautiertem Kohlrabigemüse und Bärlauchgnocchis
€ 23,50

Cigale de mer

Bärenkrebsschwänze mit Taglierini, jungem Blattspinat und Fenchel
€ 26,50



[lowfat]

*Merci de
votre visite!*

Wir bedanken uns für Ihren Besuch und hoffen, Sie bald wieder bei uns zu begrüßen.

Thomas F. Fahr, Executive Chef
September 2011

Les Plats

Hauptspeisen

Entrecôte grillée

Entrecôte gegrillt mit Pommes Frites, grünen Bohnen und Sauce Béarnaise oder Kräuterbutter
€ 26,50

Filet de boeuf

Rinderfiletmedaillon serviert mit Kartoffelgratin, Rotweinschalotten und Kaiserschoten
€ 28,50

Magret de canard

Mit Honig überglänzte Barbarie Entenbrust – rosa gebraten – mit Orangensauce, Kartoffelroulade und Fingermöhren
€ 19,50

Escalope viennoise géante

- das *ici* Schnitzel -
Gr. Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren
Als Beilage zur Auswahl

- Pommes frites
- Kartoffelsalat
- Kleiner Salat

€ 22,50 (3, 7, 9)

Filet de porc du pays de Parma

Schweinefiletmedaillon im Pancettamantel mit Kartoffelpüree und Banjulglace
€ 20,50

Filet de boeuf

avec pleurote du panicaut
Rinderfiletmedaillon mit sautierten Kräuterseitlingen und Schalotten-Kartoffelpüree
€ 24,50

Rosbif

Roastbeef rosa gebraten mit Bratkartoffeln und Salatbouquet
€ 14,90


Coq au vin

Hähnchen in Rotweinsauce mit Bandnudeln und sautierten Champignons
€ 17,50

Für 2 Personen

Côte de Boeuf

Hochrippe serviert mit grünen Bohnen, Rosmarinkartoffeln und Sauce Béarnaise
€ 29,50 pro Person

Speisen/Getränke, die mit diesem Zeichen  versehen sind, wurden ausgewählt, um verschiedene Diät-Bedürfnisse unserer Gäste zu erfüllen. Ihre Fragen hierzu, beantworten

1 - mit Antioxidationsmittel
3 - mit Farbstoff
6 - Emulgator
7 - mit Konservierungsstoffen
8 - Säureregulator
9 - mit Zitronensäure