

FORMELN

 Rindfleisch französischen Ursprungs
Die Allergenkarte ist an der Rezeption erhältlich

ENTDECKUNGSMENÜ - 24,00€

Geflügelleberkuchen

oder

6 große Burgunderschnecken

oder

Bauernsalat

oder

Gratin mit Zwiebeln



Andouillette Mâconnaise

oder

Kleine heiße oder kalte salzige

oder

Hechtquenele Löffel

oder

Hühner-Freiland-Roti



Dessert Ihrer Wahl

GIERIG-MENÜ - 31,00 €

Echte Eier Meurette

oder

Hähnchen-Senfkrusten-Pastete

mit dem alten Hauch von Limette

oder

Melissensalatmelodie, geräucherter

Lachs, Gurken, Tomaten, Bohnen,

pochiertes Ei, Erbsen, Oliven,

Haselnüsse,

Leinsamen und Kürbiskerne



Risotto mit Gamelen, Kirschtomaten

und Parmesan

oder

Kalbs-Blanquette

Großmutter

oder

Jarretton aus pochierten

Schweinebohnen

Kräuterbarren



Dessert Ihrer Wahl

GOURMET-MENÜ - 36,00€

Gourmet-Salat: Entenmagen,

Entenbrust, pochiertes Ei, Grapefruit,

Granatapfel und Parmesan

oder

Lachstatar mit Limette

oder

Kastanienvelouté und

Jakobsmuscheln mit Parmesan



Gratin d'andouillette in

Kalbfleisch-Erdbeere

oder

Rinderflanke und Knochenmark in

Pot au feu

oder

Sweetbreads-Auflauf mit Wildpilzen

oder

Seehechtfilet, kandierte

Tomatencreme und

Espelette-Pfeffer



Dessert Ihrer Wahl

Sauerkraut Menü - 31.00€

Königliches Sauerkraut

(5 Fleischsorten: heiß gesalzen,
Todwurst, geräucherter Wurst,
Straßburger Wurst, Schweinejarretton)

Dessert Ihrer Wahl

Kinder Menü - 11,00€

(1-12 Jahre)

Geflügel weiß

oder

Knackis

oder

Rinderhack

Schokoladen-Mousse

oder

Eis

APERITIF-BOARDS

↪ **BEGLEITET VON TOAST UND ROHEM GEMÜSE**



Portion von 90g 2 Personen 

Schneckenkterine mit Petersilie.....	13.00 €
Waldterrine mit Steinpilzen.....	13.00 €
Froschschenkelterrine mit Alligoté.....	13.00 €
Geräucherte Entenbrustterrine.....	13.00 €
Ententerrine mit Morcheln.....	13.00 €
Terrine Bourguignonne mit Rotwein und Beeren mit schwarzen Johannisbeeren.....	13.00 €
Hühnerlillettes.....	13.00 €
Schwarze Tapenade.....	13.00 €
Zucchini-Aufstrich mit frischen Kräutern.....	13.00 €
Karottenaufstrich mit Sesam und Kreuzkümmel.....	13.00 €
Auberginenaufstrich mit kandierten Tomaten.....	13.00 €
Verbreitung von Paprika im provenzalischen Stil.....	13.00 €

Portion von 180g 4 Personen 

Schneckenkterine mit Petersilie.....	16.00 €
Froschschenkelterrine mit Alligoté.....	16.00 €
Gänseterrine mit Feigen.....	16.00 €
Terrine Bourguignonne mit Rotwein und Beeren mit schwarzen Johannisbeeren.....	16.00 €
Terrine Bourguignonne im Glücksfall.....	16.00 €
Terrine Bressane mit Weißwein.....	16.00 €
Landterrine mit Burgundertruster.....	16.00 €
Landterrine mit Trompeten des Todes.....	16.00 €
Landterrine mit Espelette-Pfeffer.....	16.00 €
Terrine in der Grafschaft.....	16.00 €

Die Allergienkarte ist an der Rezeption erhältlich

EINTRÄGE

☹️ AUCH SERVIERT VON 14:30 BIS 18:45 UHR



☹️ Geflügelleberkuchen.....	11.00€
Echte Eier Meurette.....	12.50€
Lachstatar mit Limette.....	15.00€
Die 6 großen Schnecken von Burgund.....	11.00€
☹️ Hühnerpastete Senfruste mit dem alten Hauch von Limette.....	12.50€
Zwiebelgratin.....	11.00€
Kastanienvelouté und Jakobsmuscheln mit Parmesan.....	14.00€
Méli mélo Salat, geräucherter Lachs, Gurken, Tomaten, Bohnen pochierte Eier, Erbsen, Oliven, Haselnüsse, Leinsamen und Kürbiskerne.....	14.00€
Bauernsalat (Tomaten, Speck, hart gekochtes Ei, Landkreis und Croutons).....	12.50€
Gourmet-Salat (Entenmagen-Enten-Margret, pochiertes Ei, Grapefruit, Granatapfel und Parmesan).....	16.00€
Omelett mit Kräutern oder Käse.....	9.00€

XL Salat : Zuschlag 3,50€

DIE GERICHTE

☉ AUCH SERVIERT VON 14:30 BIS 18:45 UHR



Kalbskopf mit Gribichesauce, gedämpften Äpfeln, Karotten, Lauch.....	18.00€
Sauerkraut Royale (5 Fleischsorten: kleine heiß gesalzene, Morteauwurst, geräucherte Wurst, Straßburger Wurst, Schweinekeule).....	27.00€
Gratin d'andouillette Bobosse (Spezialität mit Kalbserdbeere), Großmutter's Maischehaus ...	23.00€
Andouillette Mâconnaise, altmodischer Senf, Großmutter's Maischehaus.....	14.00€
Kleine heiße salzige, gedämpfte Äpfel, Karotten und Linsen.....	12.00€
☉ Kleiner kalter salziger Linsensalat und Kartoffelsalat.....	12.00€
☉ Braten von Freilandhühnchen, Thymiansaft, Pommes frites.....	15.00€
Blanquette de veau grandma, Reis und Gemüse.....	15.00€
Rinderflanke und Knochenmark in Töpfen über dem Feuer, Marktgemüse.....	17.50€
Jarreton aus pochierem Schweinefleisch, Bohnenbarren mit Kräutern.....	16.50€
Auflauf von Süßigkeiten mit Pilzen aus dem Wald, Gemüse vom Markt.....	27.00€
Entrecôte du Charolais 300g, Pommes, Salat, Butter Maitre d'hôtel.....	27.00€
Italienisches Rindertatar: Parmesan, Basilikum, kandierte Tomaten, Pommes, Salat.....	19.00€
Hechtquenelle mit Löffel, Reis und kleinem Gemüse.....	14.00€
Cremiges Risotto mit in der Pfanne gebratenen Garnelen.....	19.50€
Kirschtomaten, Parmesan und gerösteten Haselnüssen, Seehechtfilet, Sahne mit kandierten Tomaten und Espelette-Pfeffer, Marktgemüse.....	21.00€



Rindfleisch französischen Ursprungs

Die Allergenkarte ist an der Rezeption erhältlich

KÄSESORTEN

Sortiment an Käsesorten: Landkreis 18 Monate, Ziege und kräftiger Käse.....	8.00€
Hüttenkäse mit Sahne, Molkerei von Etrez.....	8.00€
Kräftiger Käse, Haus	8.00€

DESSERTS

Hausgemachter Gourmet-Kaffee.....	8.00€
Tiramisu Ananas und Rum.....	8.00€
Profiteroles Vanilleeis, hausgemachte Schokoladensauce.....	8.00€
Pochierte Birne mit Rotwein, Mâconnaise Waffel.....	8.00€
Hausgemachte Vanille-Crème brûlée.....	8.00€
Hausgemachte Schokoladenmousse.....	8.00€
Pralinen-Schokoladen-Tarte.....	8.00€
Echter Baba mit Rum.....	8.00€
Milchreis Großmutter Haus.....	8.00€
Vacherin vom Maison des Vins Maison.....	8.00€
(Eis, Baiser, Schlagsahne und Frucht Coulis).....	8.00€
Schneeeier mit gebrannten Mandeln und Vanillepudding.....	8.00€
Ideal Mâconnais.....	9.00€
(Baiser-Mandel-Keks, Vanillecreme, Nougatin-Glanz)	
Gaufrette Mâconnaise Haus.....	3.00€

EISSCHNITTE

ALKOHOLFREIE TASSEN - SERVIERT MIT SCHLAGSAHNE

Wildes Holz (Früchte der Wälder, schwarze Johannisbeere, Himbeere, rote Frucht coulis).....	8.00€
Bananensplitt (Schokolade, Vanille, Erdbeere, Heiße Schokolade).....	8.00€
Birne Belle Hélène (Vanille, Birne, Heiße Schokolade).....	8.00€
Kaffee oder Schokolade oder Karamell Liègeis.....	8.00€
(Kaffee oder Schokolade oder Karamell, Vanille, Coulis)	
Pfirsich oder Erdbeere oder Himbeere Melba (Pfirsich oder Erdbeere oder Himbeere, Vanille, Coulis).....	8.00€
Dame Blanche (Vanille, hausgemachte heiße Schokoladencoulis).....	8.00€
Exotisch (Mango, Leidenschaft, Banane mit Früchten).....	8.00€
Das Must-have (nussiges Eis, Vanille- und Karamellnuggets).....	8.00€

ALKOHOLISCHE SCHNITTE

Oberst (Limette, Wodka*).....	9.50€
Kuba (Traubenrum Eis, Rum von JACOULOT*).....	9.50€
Birne im Wahnsinn (Bimensorbet, Frucht, Bimenschnaps von JACOULOT*).....	9.50€
Himbeere im Wahnsinn.....	9.50€
(Himbeersorbet, Himbeer-Vanille-Baiser-Versuchung, Himbeerbrand von JACOULOT*)	
Eisberg (Minze-, Pfefferminzlikör von JACOULOT*).....	9.50€
Burgund (Vanille, schwarze Johannisbeere, Trester de Bourgogne von JACOULOT*).....	9.50€
Irish Coffee Glacé (Vanille, Kaffee mit Whisky*, Schlagsahne).....	9.50€
Limoncello (Limoncensorbet, Limoncello-Likör von JACOULOT*).....	9.50€

EIS & VOLLE FRUCHTSORBETS

Schneiden Sie 2 Kugeln (Parfums Ihrer Wahl).....	6.00€
Schneiden Sie 3 Kugeln (Parfums Ihrer Wahl).....	8.00€
Ergänzung 1 Eisball.....	3.50€

Unsere Eiscremes

- Bourbon-Vanille aus Madagaskar ● Dunkle Schokolade ● Nussig ● Karamell Fleur de Sel
● Kaffee ● Rum-Trauben ● Kokosnuss ● Minze ● Pistazie ● Weiße Schokolade ● Banane ● Nougat
● Temptation Meringue Vanille Himbeere.

Unsere Vollfruchtsorbets (vegan)

- ↓ Limette ● ● Himbeere ● ● Passionsfrucht ● ● Mango ● ● Schwarze Johannisbeere ● ● Erdbeere ●
● Birne ● ● Aprikose ● ● Früchte des Waldes ● ● Mediterraner Pfirsich ● ● Kiwi ● ●

WEINE

WEINE IN KRÜGEN

46cl
Krug

12cl
Glas



Mâcon Villages Blanc - Cave d'Igé - AOC Mâcon villages.....	11.50€	3.50€
Mâcon Rouge - Cave d'Igé - AOC Mâcon.....	11.50€	3.50€
Viré Clessé Blanc - Cave de la Vigne Blanche - AOC Viré Clessé.....	13.00€	4.00€
Mâcon Rosé - Cave d'Igé - AOC Mâcon.....	11.50€	3.50€
Beaujolais Villages - EARL Gelin - AOC Beaujolais Villages.....	12.50€	4.00€

75cl

37,5cl

12cl



WEISSWEINE

Mâcon Azé « Jules Richard » 2020 - Cave d'Azé - AOC Mâcon-Azé.....	25.00€	-	-
Mâcon Verzé « Croix-Jarrier » 2019-2020 - Cave Terres Secrètes - AOC Mâcon Verzé.....	36.00€	-	-
Mâcon Lugny « Les Charmes » 2020 - Cave de Lugny - AOC Mâcon Lugny.....	32.00€	17.50€	-
Viré Clessé 2021 - Cave de la Vigne Blanche - AOC Viré Clessé.....	27.50€	15.50€	-
Viré Clessé « En Long Champ » 2020 - Cave de Viré - AOC Viré Clessé.....	38.00€	-	-
Saint-Véran « Croix de Montceau » 2020 - Vignerons des Terres Secrètes- AOC Saint-Véran.....	45.00€	-	-
Saint-Véran « Les Cras » 2019-2020 - Vignerons des Terres Secrètes - AOC Saint-Véran.....	45.00€	-	-
Saint-Véran 2020 - Orfèvres du Vin Cave de Charnay - AOC Saint-Véran.....	32.00€	-	-
Saint-Véran Les preludes 2020 - vigneron des terres secrètes - AOC Saint-Véran.....	-	17.50€	-
Pouilly Fuissé « Ame Forest » 2020 - Domaine Eric Forest - AOC Pouilly Fuissé.....	49.00€	27.50€	8.50€
Pouilly Loché « Les Mûres » 2020 - Cave des Grands Crus Blancs - AOC Pouilly Loché.....	39.00€	-	-
Pouilly Vinzelles 2021 - Cave des Grands Crus Blancs - AOC Pouilly Vinzelles.....	34.00€	19.50€	-
Montagny 1er Cru «Vigne du Soleil » 2018 - Cave de Buxy - AOC Montagny 1er Cru.....	50.50€	-	-

Wenn ein Jahrgang erschöpft ist, behalten wir uns das Recht vor, zum nächsten Jahrgang überzugehen.

WEINE

ROTWEINE



Mâcon Pierreclais 2018 - Vignerons des Terres Secrètes - AOC Mâcon Pierreclais.....	31.00€	-	-
Mâcon Charnay 2020- Orfèvres du Vin Cave de Charnay - AOC Mâcon.....	24.50€	-	-
Beaujolais Villages 2019 - 2020 - SAS Giles Gelin - AOC Beaujolais Villages.....	25.50€	-	-
Saint-Amour « En Paradis » 2021 - Domaine Pascal DURAND - AOC Saint-Amour.....	38.50€	23.00€	7.00€
Chénas 2020 - Domaine Rémi Benon - AOC Chénas.....	27.00€	17.00€	5.00€
Juliénas « Coeur de Granit » 2020 - Chateau de Chénas - AOC Juliénas.....	30.50€	17.00€	4.50€
Moulin à Vent 2018 - Domaine de la Teppe - AOC Moulin à Vent.....	35.00€	-	6.50€
Givry 2018 - Propriété Desvignes - AOC Givry.....	48.00€	-	8.00€
Bourgogne côte chalonaise 2020 - Les Vignerons de Buxy - AOC Bourgogne côte chalonaise.....	29.00€	16.00€	5.00€
Mercury 2019 - Domaine de Clos Moreau «Château Beau» - AOC Mercury.....	49.50€	-	8.50€
Mercury 1er cru 2017 - Domaine Melix Foulot - AOC Mercury.....	-	39.00€	-
Mercury 1er Cru « Les Veleys » 2020 - Domaine Melix Foulot - AOC Mercury 1er Cru.....	60.50€	-	-
Rully Rouge 2019 - EARL Vincent Daux - AOC Rully.....	43.50€	-	7.00€
Maranges 2020 - Domaine Claude Nouveau - AOC Maranges.....	47.00€	-	8.00€
Maranges 1er Cru « La Fussiére » 2020 - Domaine Claude Nouveau - AOC Maranges 1er Cru.....	58.00€	-	-

ROSÉWEINE

Mâcon Rosé « Alphonse » 2021 - Vignerons des Terres Secrètes - AOC Mâcon.....	22.00€	-	-
Mâcon Rosé Charnay 2021 - Orfèvres du Vin Cave de Charnay - AOC Mâcon.....	21.00€	-	-

Wenn ein Jahrgang erschöpft ist, behalten wir uns das Recht vor, zum nächsten Jahrgang überzugehen.

GETRÄNKE



APPETITANREGER

Blaubeer-Rosé oder Mirabelle-Weiß (12cl).....	5.00€
Crémant de bourgogne mit Fruchtperlen(10cl).....	7.00€
Kir von Mâconnais (12cl).....	5.00€
Pastila, Ricard, Berger Blanc (2cl).....	4.50€
Guignolet, Porto, Campari (5cl).....	5.00€
Suze, Roter Martini, Weißer Martini (5cl).....	5.00€
Whisky J&B (5cl).....	7.00€
Whisky Jameson ou Jack Daniels.....	8.00€

MINERALWASSER UND FRUCHTSÄFTE

Vittel, San Pellegrino, Eau de Perrier (100cl).....	5.00€
Vittel, San Pellegrino, Eau de Perrier (50cl).....	4.00€
Perrier (33cl).....	3.50€
Vittel (25cl).....	3.00€
Vittel + sirup.....	3.50€
(Grenadin, Erdbeere, Himbeere, Brombeere, schwarze Johannisbeere, Zitrone, Pfirsich, Minze)	
Diabolo.....	3.50€
Coca, Orangina, Ice Tea, Schweppes Agrum (25cl).....	3.50€
Fruchtsaft(25cl).....	4.00€
(Orange, Aprikose, Ananas, Tomate, Erdbeerpfeife, Himbeere)	

CRÉMANTS DE BOURGOGNE

Die 75 cl Flasche Crémant de Bourgogne Brut Blanc de Blancs - Cave de Lugny.....	29.00€
Die Flasche mit 75cl Cuvée Ice demi-sec - Cave de Bissey.....	29.00€
Der 10cl Becher von Crémant de Bourgogne Brut Blanc de Blancs - Cave de Lugny.....	6.50€
Die 10cl Tasse Cuvée Ice demi-sec - Cave de Bissey.....	6.50€
Die halbe Flasche Crémant de Bourgogne Brut Blanc de Blancs - Cave de Lugny.....	17.50€

VERDAUUNGSMITTEL

Cognac, Armagnac, Calvados, Cointreau (4cl).....	7.50€
Birne oder Mirabelle oder Pflaumenschnaps.JACOULOT (4cl).....	9.00€
Marc de Bourgogne JACOULOT (4cl).....	9.00€
Lemon von JACOULOT, Pfefferminze von JACOULOT (4cl).....	9.00€
Rum in feinen Burgunderfässern gereift JACOULOT (4 cl).....	9.00€
Get 27 ou Get 31 (5cl).....	7.50€

HEISSE GETRÄNKE

Espresso.....	2.50€
Doppelter Espresso.....	4.00€
Koffeinfrei.....	3.00€
Doppelt entkoffeiniert.....	5.00€
Deca Creme.....	3.50€
Kaffeesahne.....	3.00€
Talle Sahne.....	4.50€
Tee, Aufguss.....	3.50€
Café Bourguignon.....	9.00€
(Kaffee, Burgunder Trester JACOULOT, Schlagsahne)	

