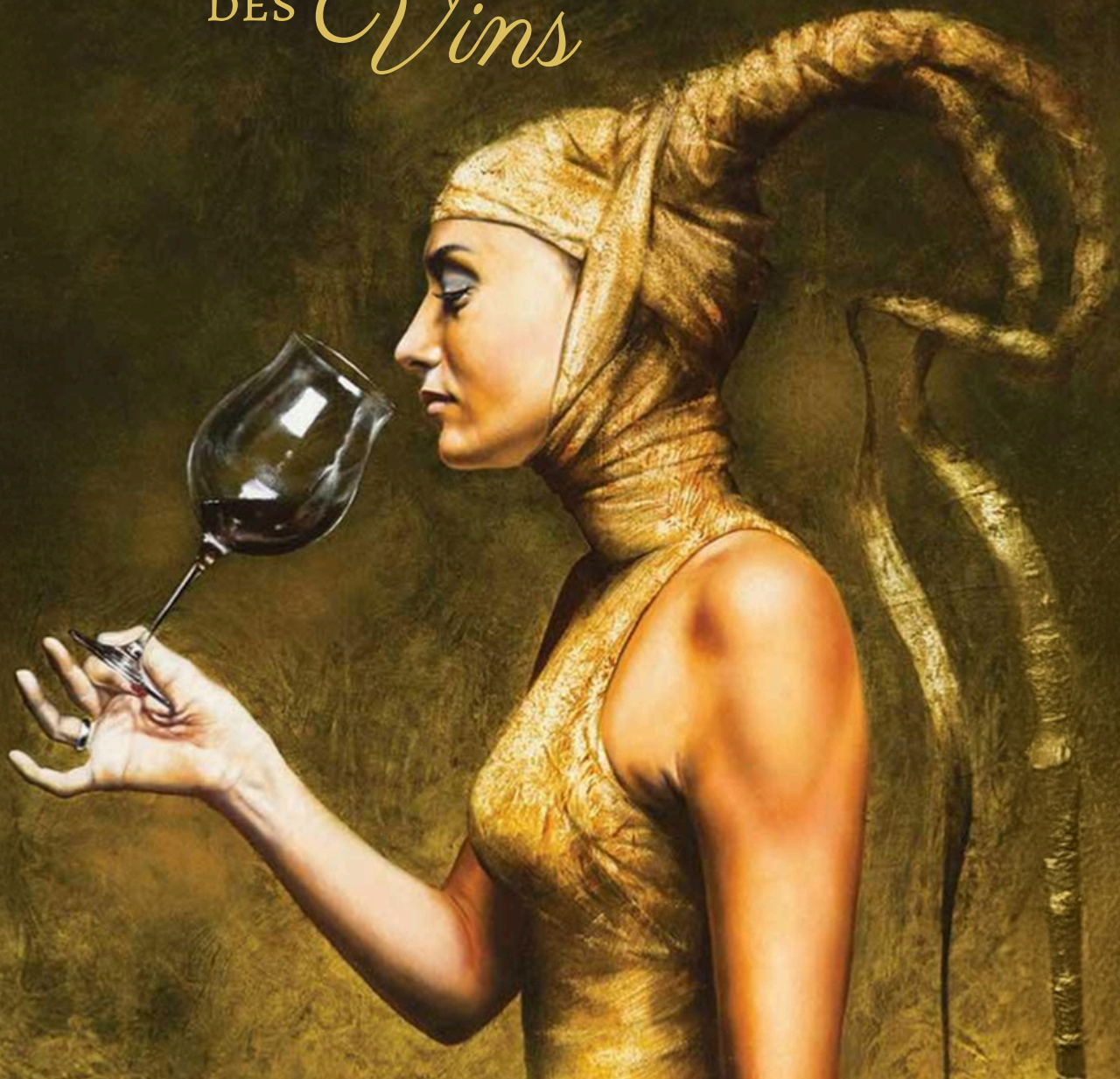


LA
Maison
MÂCONNAISE
DES *Vins*



– APERITIF-PLATTEN –

SERVIERT MIT WURSTWAREN, ZIEGENKÄSE
UND EINER AUSWAHL AN AUFSTRICHEN :

90 G PORTION / 2 PERSONEN – 21,00€

TERRINEN

Schnecken terrine mit Petersilie
Wald terrine mit Steinpilzen
Froschschenkel terrine mit Aligoté-Wein
Geräucherte Entenbrust terrine
Enten terrine mit Morcheln
Burgunder terrine mit Rotwein und schwarzen Johannisbeeren
Hähnchenrillettes mit Limette

GEMÜSEAUFSTRICHE

Schwarze Oliventapenade
Auberginenaufstrich mit confierten Tomaten
Paprikaaufstrich auf provenzalische Art

180 G PORTION / 4 PERSONEN – 27,00€

TERRINEN

Schnecken terrine mit Petersilie
Froschschenkel terrine mit Aligoté-Wein
Burgunder terrine mit Rotwein und schwarzen Johannisbeeren
Burgunder terrine mit Chablis-Wein
Terrine nach Bresse-Art mit Weißwein
Bauernterrine mit Marc de Bourgogne
Bauernterrine mit Espelette-Pfeffer
Comté-Käseterrine

Allergeninformationen sind an der Rezeption erhältlich

– MENÜS –

ENTDECKER MENÜ

25,50€

6 Burgunder
Schnecken

oder

Bauernsalat

oder

Kalte Erbsensuppe mit Feta,
frischen Erdbeeren, Chorizo
und knusprigen Kurkuma-
Croupons

oder

Melonen-Himbeer-Verrine
mit Pineau des Charentes



Andouillette nach Mâcon-Art

oder

Gepökelttes Schweinefleisch
(warm oder kalt)

oder

Bauernhähnchen

oder

Hechtklößchen (Quenelle)



Dessert nach Wahl

GOURMAND MENÜ

33,50€

Klassische Œufs Meurette
(pochierte Eier in Rotweinsauce)

oder

Gebratene Kirschtomaten und
Pfirsiche mit cremiger Burrata,
Rucola, gerösteten Pinienkernen
und grünem Pesto

oder

Frisches Lachs-Tatar mit
Kräutern, Granatapfel
und Avocado



Entenconfit mit
Gelbweinsauce

oder

Rindertatar auf italienische Art

oder

Cremiges Garnelen-Risotto
mit Gemüse, getrockneten
Tomaten und Basilikum



Dessert nach Wahl

GOURMET MENÜ

38,50€

Hausgemachte Entenstopfleber mit
Zwiebelchutney, Äpfeln und
Heidelbeeren

oder

Gemüse-Caponata mit Coppa,
pochiertem Ei, Kapern und
Parmesanspänen

oder

Sommersalat
mit gewürztem Garnelenspieß,
Avocado, Grapefruit, Kirschtomaten,
Spargel, Erdbeeren, roten Zwiebeln
und knackigen Samen



Kalbsbries mit Waldpilzen

oder

Geschmorte Lammhaxe
mit Majoran

oder

Féra-Fischfilet mit
Flusskrebssauce



Dessert nach Wahl

TAGES MENÜ

15,50€

Tagesgericht

oder

Gepökelttes Schweinefleisch
(warm oder kalt)



Frischkäse mit Sahne

oder

Dessert des Tages

FROSCHSCHE NKEL MENÜ

verfügbar von Juni bis September

39,50€

Frische Froschschenkel

Mit

Pommes und Salat



Dessert nach Wahl

KINDERMENÜ (UNTER 12 JAHREN)

11,50€

Hähnchenbrust

oder

Würstchen

oder

Hacksteak






Eis

Das Tagesmenü wird jeden Mittag von Montag bis Freitag angeboten, außer an Feiertagen

– VORSPEISEN –

*XL-SALAT: + 4,00 €

Klassische Œufs Meurette (pochierte Eier in Rotweinsauce)*	14,00€
Omelett mit Käse oder Kräutern	9,50€
6 Burgunder Schnecken	12,50€
12 Burgunder Schnecken	24,00€
Hausgemachte Entenstopfleber mit Früchtebrot, Zwiebelchutney, Äpfeln und Heidelbeeren	20,50€ 
Gebratene Kirschtomaten und Pfirsiche mit cremiger Burrata, Rucola, gerösteten Pinienkernen und grünem Pesto	16,00€ 
Kalte Erbsensuppe mit Feta, frischen Erdbeeren, Chorizo und knusprigen Kurkuma-Croutons	15,00€
Melonen-Himbeer-Verrine mit Pineau des Charentes	14,00€ 
Frisches Lachs-Tatar mit Kräutern, Granatapfel und Avocado	17,00€
Gemüse-Caponata mit Coppa, pochiertem Ei, Kapern und Parmesanspänen	18,00€
Sommersalat *	19,50€
Gewürzter Garnelenspieß, Avocado, Grapefruit, Kirschtomaten, Spargel, Erdbeeren, rote Zwiebeln und knusprige Samen	
Bauernsalat *	14,00€
Tomaten, Speck, pochiertes Ei, Emmentaler und Knoblauchcroutons	

– HAUPTGERICHTE –

Kalbskopf mit Gribiche-Sauce, Salzkartoffeln, Karotten, Lauch	20,50€
Andouillette nach Mâcon-Art mit grobem Senf, hausgemachtem Kartoffelpüree	16,00€
Frische Froschschenkel mit Pommes und grünem Salat	35,00€
Gepökelttes Schweinefleisch (warm), Salzkartoffeln, Karotten, Linsen	13,50€
Gepökelttes Schweinefleisch (kalt), Linsen- und Kartoffelsalat	13,50€ 
Entenconfit mit Thymiansauce, hausgemachtes Kartoffelpüree	22,00€
Bauernhähnchen mit Thymiansauce, hausgemachtes Kartoffelpüree	16,00€ 
Kalbsbries mit Waldpilzen, Gratin Dauphinois und Gemüse	29,00€
Geschmorte Lammhaxe mit Majoran, Gratin Dauphinois und Gemüse	27,00€
Rinderfilet mit Pfeffersauce, Pommes und Gemüse	29,00€
Rindertatar auf italienische Art (Parmesan, Basilikum, confierte Tomaten), Pommes und Salat	19,50€ 
Hechtklößchen (Quenelle) mit Reis und Gemüse	16,50€
Féra-Fischfilet mit Flusskrebssauce, hausgemachtes Kartoffelpüree und Gemüse	27,00€
Cremiges Garnelen-Risotto mit Gemüse, getrockneten Tomaten und Basilikum	21,00€



– KÄSE –

Käseauswahl : Ziegenkäse (aus dem Caveau und frische Fassbutter) sowie kräftiger Käse	8,00€
Frischkäse mit Sahne aus der Molkerei Étrez	6,00€
Kräftiger Käse	6,00€

– DESSERTS –

Gourmet-Kaffee (Auswahl an Mini-Desserts)	8,00€
Profiteroles mit Vanilleeis und hausgemachter Schokoladensauce	8,00€
Schokoladenmousse	8,00€
Hausgemachte Vanille-Crème brûlée	8,00€
Klassischer Baba au Rhum (hausgemacht)	8,00€
Schwimmende Insel mit rosa Pralinen und gerösteten Mandeln	8,00€
Brioche-French-Toast mit karamellisierten Äpfeln	8,00€
Tiramisu mit Erdnuss und Karamell	8,00€
Frischer Obstsalat mit Mâcon-Waffel	8,00€
Erdbeer-Minz-Suppe mit Limettensorbet und Mâcon-Waffel	8,00€
Mâconnais Spezialität Baiser-Mandel-Biskuit, Vanillecreme und Nougatine-Stückchen	9,00€
Vacherin der Maison Mâconnaise des Vins Eis, Baiser, Sahne und Fruchtcoulis	8,00€
Mâcon-Waffel	3,50€

Allergeninformationen sind an der Rezeption erhältlich

– EISBECHER –

ALKOHOLFREIE EISBECHER – 8,50 €

SERVIES AVEC DE LA CHANTILLY

Poire Belle Hélène

Vanilleeis, Birne, hausgemachte Schokoladensauce

Dame Blanche

Vanilleeis, Schokoladensauce

Banana Split

Schokolade, Vanille, Erdbeereis, hausgemachte Schokoladensauce

Der Klassiker

Nutty, Vanilleeis, Karamellstückchen und Karamellsauce

Liégeois

Kaffee oder Schokolade oder Karamell, Vanilleeis, Sauce

Dreifacher Genuss

Pistazie, Kastanie, Nougat

La vie en rose

Erdbeere, Meringue-Eis, Himbeere, rote Fruchtsauce

Melba

Pfirsich oder Erdbeere oder Himbeere, Vanilleeis

Exotisch

Mango, Passionsfrucht, Banane, exotische Fruchtsauce

ALKOHOLISCHE EISBECHER – 9,50€

Colonel

Limettensorbet, Wodka

Birnentraum

Birnensorbet, Birnenbrand

Limoncello

Limettensorbet, Zitronenlikör

Iceberg

Minzeis, Pfefferminzlikör

Burgunder Eisbecher

Vanille, schwarze Johannisbeere, Marc de Bourgogne

Himbeertraum

Himbeere, Meringue-Eis, Vanille-Himbeer-Eis, Himbeergeist

Cuba

Rum-Rosinen, Rum

Eiskaffee Irish Style

Vanilleeis, Kaffee mit Whisky, Sahne

STELLEN SIE IHREN EIGENEN EISBECHER ZUSAMMEN

EISGRÖßEN

1 Kugel	3,50€
2 Kugeln	6,00€
3 Kugeln	8,50€
Sahne extra	0,50€
Sauce extra	0,50€
Schokolade, Karamell, rote Früchte, exotisch	

EISSORTEN

Vanille (Madagaskar Bourbon) — Zartbitterschokolade — weiße Schokolade
Salzkaramell — Kaffee — Meringue — Nutty — Nougat
Pistazie — Kastanie — Rum-Rosine — Minze — Banane — Kokos

FRUCHTSORBETS (VEGAN)

Erdbeere — Himbeere — schwarze Johannisbeere — Kirsche
Passionsfrucht — Mango — Pfirsich
Aprikose — Birne — Limette

Allergeninformationen sind an der Rezeption erhältlich

– WEINE –

WEINE IM KRUG

	 12cl	 46cl
Viré-Clessé Weißwein, <i>Cave de la Vigne Blanche</i> – AOC Viré-Clessé	4,50€	16,50€
Mâcon-Villages Weißwein, <i>Cave d'Igé</i> – AOC Mâcon-Villages	3,50€	11,50€
Mâcon Rotwein, <i>Cave d'Igé</i> – AOC Mâcon	3,50€	11,50€
Mâcon Rosé, <i>Cave d'Igé</i> – AOC Mâcon	3,50€	11,50€
Beaujolais-Villages Rotwein, <i>Domaine des Nugues</i> – AOC Beaujolais-Villages	4,00€	12,50€

WEIßWEINE

	 37,5cl	 75cl
Mâcon-Azé "Jules Richard" 2023, <i>Cave d'Azé</i> – AOC Mâcon-Azé		29,50€
Mâcon-Verzé "Croix-Jarrier" 2023, <i>Vignerons des Terres Secrètes</i> - AOC Mâcon-Verzé		38,00€
Mâcon-Lugny "Les Charmes" 2024, <i>Cave de Lugny</i> – AOC Mâcon-Lugny	18,50€	33,50€
Mâcon-Igé 2023, <i>Cave d'Igé</i> – AOC Mâcon-Igé BIO		30,50€
Viré-Clessé 2024, <i>Cave de la Vigne Blanche</i> – AOC Viré-Clessé	16,00€	30,50€
Viré-Clessé "En Long Champ" 2022, <i>Cave de Viré</i> – AOC Viré-Clessé		44,50€
Saint-Véran "Croix de Montceau" 2023, <i>Vignerons des Terres Secrètes</i> – AOC Saint-Véran		50,50€
Saint-Véran 2024, <i>Les Orfèvres du Vin</i> – AOC Saint-Véran		35,50€
Saint-Véran "Les Préludes" 2024, <i>Vignerons des Terres Secrètes</i> – AOC Saint-Véran	18,50€	
Pouilly-Fuissé "L'Âme Forest" 2023, <i>Domaine Eric Forest</i> – AOC Pouilly-Fuissé	35,00€	67,50€
Pouilly-Fuissé 1er Cru "Aux Quarts" 2023, <i>Cave de Chaintré</i> – AOC Pouilly-Fuissé		60,00€
Pouilly-Loché 2023, <i>Cave de Vinzelles-Loché</i> – AOC Pouilly-Loché		38,50€
Pouilly-Vinzelles 2023, <i>Cave de Vinzelles-Loché</i> – AOC Pouilly-Vinzelles	21,50€	38,50€
Montagny 1er Cru "Les Vignes du Soleil" 2023 <i>Cave de Buxy</i> – AOC Montagny		59,50€

SOLLTE EIN JAHRGANG NICHT VERFÜGBAR SEIN, BEHALTEN WIR UNS VOR, DEN NÄCHSTEN JAHRGANG ANZUBIETEN

Alkohol kann gesundheitsschädlich sein. Bitte in Maßen genießen

– WEINE –

ROTWEINE



12cl



37,5cl



75cl

Mâcon-Charnay-lès-Mâcon 2023, Les Orfèvres du Vin – AOC Mâcon			26,50€
Givry 2023, Propriété Desvignes – AOC Givry	9,50€		53,50€
Bourgogne Côte Chalonnaise 2023, Les Vignerons de Buxy - AOC	6,00€	16,00€	30,00€
Mercurey “Château Beau” 2022, Domaine du Clos Moreau – AOC Mercurey			69,50€
Mercurey 1er Cru “Les Veleys” 2023, Domaine Meix Foulot – AOC Mercurey			72,00€
Rully Rouge “Brange” 2022/2023, Domaine de l’Ecette – AOC Rully	9,00€		51,50€
Maranges 2023/2024, Domaine Claude Nouveau – AOC Maranges	10,00€		58,00€
Maranges 1er Cru “La Fussière” 2023, Domaine Claude Nouveau – AOC Maranges			73,00€
Beaujolais-Villages-Lancié 2022/2023, Domaine des Nuges – AOC Beaujolais-Villages			28,50€
Saint-Amour 2023/2024, Domaine des Vignes du Paradis – AOC Saint-Amour	7,00€	24,00€	39,50€
Chénas 2023, Domaine Rémi Benon – AOC Chénas	5,50€	21,00€	31,00€
Juliéнас “Cœur de Granit” 2024, Château de Chénas – AOC Juliéнас	5,50€	18,00€	32,00€
Moulin-à-Vent 2020, Domaine de la Teppe – AOC Moulin-à-Vent	7,50€		42,00€

ROSÉWEINE



75cl

Mâcon Rosé “Alphonse” 2024, Vignerons des Terres Secrètes - AOC Mâcon			26,00€
--	--	--	--------

SOLLTE EIN JAHRGANG NICHT VERFÜGBAR SEIN, BEHALTEN WIR UNS VOR, DEN NÄCHSTEN JAHRGANG ANZUBIETEN

Alkohol kann gesundheitsschädlich sein. Bitte in Maßen genießen

– GETRÄNKE –

APERITIFS

Aperol Spritz 18cl	10,00€
Burgunder Spritz 18cl	10,00€
Bitterorangenlikör (Jacoulot), Suze, Pfirsichsirup	
Fruchtcocktail 25cl	5,00€
Crémant de Bourgogne mit Fruchtperlen 10cl	7,00€
Rosé Myrtille (Heidelbeer-Rosé) 12cl	5,00€
Mirabellen-Weißwein 12cl	5,00€
Kir du Mâconnais 12cl	5,00€
Pastis, Ricard, Berger Blanc 2cl	4,50€
Guignolet, Porto rot/weiß, Suze 4cl	5,50€
Martini rot/weiß, Campari 4cl	5,50€
Whisky J&B 4cl	7,50€
Whisky Jameson oder Jack Daniel's 4cl	8,00€

CRÉMANT DE BOURGOGNE

			
	10cl	37,5cl	75cl
Crémant de Bourgogne Brut "Blanc de Blancs", Cave de Lugny	6,50€	20,00€	32,00€

DIGESTIFS

Cognac, Armagnac, Calvados 4cl	9,00€
Obstbrände (Jacoulot) 4cl	9,00€
Birne, Mirabelle, Pflaume oder Himbeere	
Marc de Bourgogne (Jacoulot) 4cl	9,00€
Fruchtliköre (Jacoulot) 4cl	9,00€
Aprikose, Zitrone, Birne, Bitterorange	
Kräuterliköre (Jacoulot) 4cl	9,00€
Pfefferminze, Verbene, Kräuter & Gewürze	
Gilane-Likör (Distillerie Méans) 4cl	9,00€
Marasquin-Likör (Joseph Cartron) 4cl	9,00€
Fassgereifter Rum Burgunderfass (Jacoulot) 4cl	9,00€
Schwarze-Johannisbeer-Rum (Jacoulot) 4cl	9,00€
Get 27 oder Get 31 4cl	9,00€

– GETRÄNKE –

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Vittel, San Pellegrino, Perrier 1L	7,00€
Vittel, San Pellegrino, Perrier 50cl	5,00€
Perrier 33cl	4,00€
Vittel 25cl	3,50€
Vittel mit Sirup 25cl Grenadine, Erdbeere, Himbeere, Brombeere, schwarze Johannisbeere, Zitrone, Pfirsich, Minze	4,00€
Diabolo 25cl	4,00€
Coca 33cl	4,00€
Orangina, Ice Tea, Schweppes Agrum 25cl	4,00€
Fruchtsaft 25cl Orange, Aprikose, Ananas, Tomate, Apfel, Erdbeere, Grapefruit	4,00€

HEIßGETRÄNKE

Espresso	3,00€
Doppelter Espresso	5,00€
Entkoffeinierter Kaffee	3,50€
Doppelter entkoffeinierter Kaffee	5,50€
Entkoffeinierter Kaffee mit Milch	4,00€
Milchkaffee	3,50€
Großer Milchkaffee	5,50€
Tee oder Kräutertee	4,50€
Burgunder Kaffee Kaffee, Marc de Bourgogne (Jacoulot), Sahne	9,00€

Allergeninformationen sind an der Rezeption erhältlich