

Apéritif

Cava Mont Michele (o)	0.1	5.40
Aperol Sprizz (mit Cava) (o)	0.2	6.40
Lillet Wild Berry (o)	0.2	6.50

Hors d'Oeuvre – Vorspeisen – Antipasti

Mediterrane Oliven mit Baguettekörbchen (o)		5.50
Mediterrane Oliven mit Aioli und Baguettekörbchen (c,o)		7.90
Tomatenbruschetta (A)	3 Stück	4.90
	6 Stück	7.20
Beilagensalat		5.20
Blattsalate der Saison		6.90
Alle Salate wahlweise mit Elsässer Senfvinaigrette (M) oder Balsamicovinaigrette		
Gratinierter Chevre mit Bruschetta, dazu Salat (A,G,M)		7.90
Chevre mit extra Virgine Olivenöl und Frühlingszwiebel (A,G,M)		7.50
Salumi Selection Tati, Coppa, Chorizo picante, dazu mediterrane Oliven (1,2,3)(o)		9.80

Für den kleinen Hunger

Gratinierter Schafskäse mit frischem Thymian und Blattsalaten (G,M)		13.00
Fromage blanc mit Kräutern, Röstkartoffeln und Salat (G,M)		10.80
Kartoffeln in der Tonschale, mit Bio – Münsterkäse gratinert, dazu grüner Salat (G,M)		13.50
Salumi Selection Tati, Coppa, Chorizo picante, gratinierter Chevre, Bruschetta, Comté, Oliven (1,2,3)(A,G,O)		15.50
Fischsuppe mit Aioli und Knoblauchbruschetta (A,C,D)		10.80

Tatis Klassiker

Salat Chevre Chaud	14.80
Blattsalate mit gratiniertem Chevre-Camembert, Tomatenbruschetta, Tomaten, rote Zwiebeln und Oliven a la provencale (A,G,M,O)	
Salat Carcassonne	Klein/Groß 9.80/15.80
Geräucherte Entenbrust aus der Auvergne , grüne Linsen mit Walnuss - Himbeervinaigrette, Rote Beete, Blattsalate und Kirschtomaten (2,3)(H,M)	
Linguine Sorrento	12.50
Kapern, Chili, Sardellen und Knoblauch werden in Olivenöl sanft angeschwitzt und mit Weißwein und Petersilie vollendet (A,D,O)	
Tagliatelle in Zitronensauce mit Olivenbrunoise	14.30
Die mit Safran abgerundete Zitronensauce passt wunderbar zu den schwarzen Olivenstückchen (A,G,O)	
Grand Pot au feu de la mer Provençal	22.50
Dreierlei Fischfilet, Muscheln saisonal und Gamba im Fisch- Gemüsesud, dazu Knoblauchbruschetta und Aioli (A,B,D,L,R)	
Provençalisches Boeuf mit Röstkartoffeln und Saisonsalat	19.60
Eine Variation des Klassikers Boeuf Bourignon: Rindfleisch, 3 Stunden mit Zwiebeln und Karotten sanft in Rotwein geschmort. Abgeschmeckt mit Balsamico, hausgemachter Tapenade und schwarzem Pfeffer.(L,M,O)	
Entrecôte mit Moutarde au moût de raisin, Gemüse und Röstkartoffeln	24.90
Das Entrecôte wird mit rotem Trestersenf bestrichen, dem Liebblingssenf von Papst Johannes dem XXIII. (M)	
Entrecôte mit Café – de – Paris - Butter , Gemüse und Röstkartoffeln	24.90
„Mal sehen, ob ich nicht davonkomme, wenn ich das noch mal verwende!“ (Zitat von Glenn Gould über eine Motivvariation in Beethovens Mondscheinsonate) Hier die Entrecôtevariation. (G)	

Desserts

Vanilleeis a la Weiße Düne mit gerösteten Kürbiskernen und feinstem Kürbiskernöl	7.80
(C,G,H)	
Cassissorbet mit Cava (Flaschengärung)	7.20
(O)	
Cassissorbet mit Eau – de – vie Mirabelle lorraine	8.00
Hier verbinden sich herrliche Fruchtaromen von erfrischender Deutlichkeit	
Crème brûlée mit Vanillemark	6.90
Wie es sich gehört, mit dem Flammwerfer traktiert (C,G)	
Käseteller Selection Tati mit Konfit und Baguette	10,80
(A,G,L,M)	

Menü

I Gratinierter Chevre mit Tomatenbruschetta und Salat (A,G,M)

Oder

Salumi Selektion Tati, Chorizo Picante, Comté, Oliven (1,2,3)(O)

Oder

Salat Carcassonne mit geräucherter Entenbrust, grünen
Linsen und Rote Beete Cubes (2,3)(H,M)

II Tagliatelle mit Zitronensauce und Olivenbruniose (A,G,O)

oder

Grand Pot au feu de la mer Provençal mit Aioli (A,B,D,L,R)

oder

Daube Provençal mit Röstkartoffeln (O,L)

III Vanilleeis weiße Düne mit Kübiskernen und Kürbisöl (C,G,H)

oder

Crème brûlée (C,G)

oder

Fruchtsorbet mit Cava (Flaschengärung) (O)

Menüpreis ohne Getränke:

Fisch € 36.00 / Fleisch € 33.00 / Pasta € 31.00

Bestellungen von dieser Karte und von der Tafel bis 22.30 Uhr

W eine offen

Weisswein 0.2 0.5 FL 0,75l

2017	Forster Mariengarten Riesling - Forst	4.90	11.60	-----
2017	Riesling Pfaffmann - Walsheim	6.40	15.40	21.50
2017	Weissburgunder Ruppertsberg - Deidesheim	6.10	14.70	20.80
2017	Winter Grauburgunder - Dittelsheim	6.90	16.50	23.40
2017	Vinha do Foral – Portugal	5.60	13.50	18.30
2017	Rueda Montespina - Segovia	6.20	14.90	21.00
2017	Cote Mas – Sauvignon Blanc	5.90	14.50	19.50
2017	Chardonnay Fonfile - Languedoc	5.50	12.50	18.80

Rosé

2017	Le Cedre Luberon – Provence	5.80	13.80	19.50
2017	Cote Mas Syrah	5.90	13.90	20.80

Rotwein

2016	Merlot de Pierre Besinet – Languedoc	5.00	11.70	-----
2016	La Clape St. Exyerie - Languedoc	6.20	14.60	20.80
2016	Marselan – Languedoc	5.80	13.40	19.10
2016	Bordeaux Rose du Pin	5.60	12.90	-----
2015	Grangeneuve Tradition – Rhone	6.60	15.70	22.50
2014	Club Privado - Rioja	7.00	16.80	23.90
2014	Avogadri Nero D'Avola - Sizilien	6.50	15.30	21.70
2014	Montes Cabernet Sauvignon Reserva - Chile	7.30	17.50	25.00

Rieslingschorle 0.2 / 0.5 3.40 / 5.90

Jahrgangsabweichungen sind möglich / Wein enthält Sulfite

Bestellschluss Getränke: 23.45 Uhr