

*Bettina von Arnim.*

**RESTAURANT**

*Bettina von Arnim*

*"Je devais donner sur Bettinens d'Arnim la plus propre nature au renseignement. Enfin je disais : "Entassez des contradictions sur des contradictions, à la hauteur de montagnes, couvrez tout des fleurs, laissez l'étincelle et les éclairs herausleuchten, et vous appelez 's Bettina" - Karl Auguste Varnhagen d'Ense note fin mai 1850 dans son journal.*

*La petit-fille de l'écrivain Sophie von La Roche, la soeur du poète Clemen Brentano, finalement, l'épouse Achim von Arnims doit être à prendre en vérité difficilement. Comme la poétesse subtile comme écrivain engagée socio-politique, comme tendre mère de sept enfants et l'épouse donnant, comme amie enthousiaste s'est opposé en avril 1785 à Francfort au Main des nés aux contemporains.*

*Parmi eux aussi Goethe : En commun avec son époux Achim von Arnim et son frère Clemen, elle apportait au prince de poète de Weimar la vénération presque culturelle tant que jusqu'à celui-ci se sentait par "Tollhäusler" harcelé et les renvoyait de sa maison. Bettina consacrait leur premier livre au maître de Weimar voltigé "La correspondance de Goethe avec un enfant" apparaissaient en 1839.*

*Cordialement bienvenue*

*Notre exigence :*

*Nous voudrions vous faire plaisir de panneau de la cuisine & cave, dans le quotidien font plaisir.*

*Tournez l'un chez Bettina von Arnim, sans contrainte comme à vous justement demandé est.*

*Nous sommes exigeants dans celui qui est dans le verre ou sur l'assiette, simplement et fraîchement, donc, la présentation.*

*Ihr Christian Damm  
Küchenchef*

*Ihr Martin Botta  
Restaurantleiter*

# Entrées

*Filet de sandre rôti* 12,50 €  
*et croustillant de crabe géant avec salade de couscous méditerranée*  
*et vinaigrette de crustacés*

*2009 Maximin Grünhäuser Abtsberg, Riesling Kabinett*  
*Von Schubert'sche Schloßkellerei, Mosel*

*Verre 0,1l* 6,00 €

*Tartare d'hareng frais avec mousseline au pommes de terre,* 10,00 €  
*Crème de raifort et vinaigrette aux haricots verts*

*2009 Ockfener Scharzberg, Riesling Hochgewächs*  
*Weingut Brogsitter, Mosel*

*Verre 0,1l* 4,00 €

*Salades de printemps aux fines herbes,* 9,00 €  
*jeunes légumes et petites pommes de terre, dressing à l'huile de colza*  
*et au vinaigre de pommes*

*2009 Château des Gavelles Rosé*  
*Château des Gavelles, Provence*

*Verre 0,1l* 4,20 €

## *Soupes* portions dégustation 0,14 ltr.

*Potage de volaille au coco* 5,00 €  
*à la citronnelle, au chili et au coriandre*

*Crème d'orge* 5,00 €  
*aux légumes et à la viande des Grisons*

*Duo* 9,00 €

## *Légumes, riche en herbes, léger et piquant*

*Raviolis de bolets rôtis à la sauce aux bolets,* 19,00 €  
*Olives, tomates séchées, pesto basilic et parmesan* *Petite portion* 16,00 €

*2009 Gavi di Gavi*  
*Beni di Batasiolo, Piemont* *Verre 0,1l* 5,30 €

*Risotto d'Arborio aux épinards jeunes,* 17,00 €  
*morilles, oeuf poché et aux pignons torréfiés* *Petite portion* 12,50 €

*2009 Sharis*  
*Livio Felluga, Friaul* *Verre 0,1l* 6,30 €

*Linguine vertes à la crème aux truffes* 15,00 €  
*aux carottes et au cerfeuil* *Petite portion* 10,00 €

*2008 Chardonnay Koonunga Hill*  
*Penfolds, Australien* *Verre 0,1l* 4,30 €

# Plats principaux

*Carpaccio chaud de filet de dorade* 19,00 €  
*légumes provençales et couscous au persil* Petite portion 15,00 €  
*et aux crabes de la mer du Nord*

*2009 Rioja Blanco*  
*Bodegas Valdemar, Rioja* Verre 0,1l 4,80 €

*Rollmöpse de filet de rouget rôtis* 20,00 €  
*avec cresson salicornia, petites tomates et pommes de terre bleues* Petite portion 16,00 €

*2008 Côtes du Rhône Blanc*  
*E. Guigal, Rhône* Verre 0,1l 4,50 €

*Poitrine de pintade sautée aux truffes,* 22,00 €  
*Chou-rave, petites carottes et Polenta onctueuse* Petite portion 18,00 €

*2008 Pinot Noir*  
*Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz* Verre 0,1l 7,00 €

*Foie de veau rôtie* 18,00 €  
*glacée au jus de porto, mille-feuilles de céleri et pomme,* Petite portion 12,00 €  
*oignons frits et purée de pommes de terre*

*2006 Conde de Valdemar Crianza*  
*Bodegas Valdemar, Rioja* Verre 0,1l 4,80 €

*Rumpsteak 200g, beurre au poivre vert* 24,00 €  
*Compote de tomates, haricots de Kenya* Petite portion 18,00 €  
*et pommes de terre au romarin*

*2009 Z Cabernet Sauvignon*  
*Neil Ellis - Werner Näkel, Südafrika* Verre 0,1l 7,00 €

## Desserts

*Goutte de chocolat* 7,50 €  
*kumquats marinés et glace café blanche*

*Crème brûlée au coco* 7,50 €  
*avec glace Batida-chocolat et ananas braisée*

*Mousse de crème aigre à la vanille,* 8,00 €  
*Salade de fraises et glace d'aspérule*

*Mille-feuilles de framboises* 8,50 €  
*glace caramel et pralin au pollen*

*Fromages de lait cru français assorties*  
*avec des raisins, noix, gelées différentes et pain aux noix et aux raisins*

*petite* 10,00 €

*grande* 13,00 €

*Nous vous recommandons volontiers un vin rouge ou vin blanc au fromage!*

*Aux additifs contenus nous vous informons dans d'une carte séparée. Adressez-vous s'il vous plaît à notre équipe de service.*