

## Weinkarte

### WEISSWEINE

**RARE CARIGNAN 12cl 3,90€ / 75cl 18€**  
OLIVIER COSTES • IGP PAYS D'OC  
100% CARIGNAN • FLORAL MIT GUTER MINERALITÄT

**CHARDONNAY 12cl 4,90€ / 75cl 20€**  
DOMAINE PREIGNES LE VIEUX • IGP PAYS D'OC  
100% CHARDONNAY • BUTTRIG, BLUMIG, HASELNUSSNOTEN

**DEMOISELLES 12cl 5,50€ / 75cl 22€**  
DOMAINE DE LABALLE • IGP CÔTES DE GASCogne  
100% GROS MANSING • SÜSSER, FRUCHTIGER UND ERFRISCHENDER WEIN

**LES AMANDIERS BIO 12cl 5,80€ / 75cl 27€**  
CHATEAU LA LIQUIÈRE • AOP FAUGÈRES  
ROUSSANNE, GRENACHE BLANC, MARSANNE, VIOGNIER, BOURBOULENC •  
NOTEN VON WEISSEN BLUMEN, ZITRUSFRÜCHTEN UND WEISSEN FRÜCHTEN

### ROSÉ WINES

**MONTROSE 12cl 5,00€ / 75cl 18€**  
DOMAINE MONTROSE • IGP CÔTES DE THONGUE  
GRENACHE, CABERNET SAUVIGNON, SYRAH • FRUCHTIGE NOTEN

**PARADIS ROSÉ 12cl 5,50€ / 75cl 22€**  
DOMAINE PREIGNES LE VIEUX • IGP PAYS D'OC  
100% GRENACHE • BEEREN-NOTEN

**LES AMANDIERS BIO 12cl 5,80€ / 75cl 27€**  
CHATEAU LA LIQUIÈRE • AOP FAUGÈRES  
CINSAULT, GRENACHE, MOURVÈDRE •  
NOTEN VON ROTEN FRÜCHTEN UND MILCHKARAMELL

### RED WINES

**PREIXANIUM 12cl 4,90€ / 75cl 20€**  
DOMAINE PREIGNES LE VIEUX • IGP PAYS D'OC  
SYRAH, GRENACHE • ELEGANTE NOTEN VON ROTEN FRÜCHTEN UND GEWÜRZEN

**LE TIGRE 12cl 5,50€ / 75cl 23€**  
CHATEAU LES ADOUZES • AOP FAUGÈRES  
CINSAULT, GRENACHE, CARIGNAN MOURVÈDRE • AROMEN VON FRISCHEN ROTEN  
FRÜCHTEN, GARRIGUE UND GEWÜRZEN

**LES AMANDIERS BIO 12cl 5,80€ / 75cl 27€**  
CHATEAU LA LIQUIÈRE • AOP FAUGÈRES  
SYRAH, GRENACHE, CARIGNAN, MOURVÈDRE • NOTEN VON ROTEN FRÜCHTEN UND  
MILCHKARAMELL

# le Jardin des Sablons

RESTAURANT

## Unsere Vorspeisen zum Teilen - oder nicht

**AUFSCHNITT 16.00€**  
SERRANO, COPPA, CHORIZO, TERRINE

**VEGGIE TATAR, SÄUERLICHES ROT 12.00€ VEGGIE**  
ROTE BETE UND HIMBEEREN, LEICHTE MAYONNAISE, JUNG PFLANZEN UND FRISCHE KRÄUTER, ROTE-BETE-CRISPIES UND TROCKENFRÜCHTE

**DUO MARIN 13.00€**  
GARNELEN UND BULOT, AIOLI

**NATUR BOWL 12.00€ VEGGIE**  
ROHKOST, GETREIDE, KICHERERBSEN, BIO-GRANOLA, MANGO, PASSIONSFRUCHT, THAI-DRESSING

**POKE BOWL MIT THUNFISCH ODER GARNELEN 16.00€**  
MARINIERTER THUNFISCH- ODER GARNELENWÜRFEL, ROHKOSTMISCHUNG, QUINOA, KICHERERBSEN, GERÖSTETE SAMEN, MANGO, PASSIONSFRUCHT UND ASIATISCHE AROMEN

**GRAVLAX 16.00€**  
LACHSWÜRFEL, KIMCHI-SESAM, SALAT UND ROHKOST, FRISCHKÄSE MIT FRISCHEN KRÄUTERN

**LA BURRATA 14.00€ VEGGIE**  
SALAT, ANTIKE TOMATEN, MOZZARELLA UND BROTCRISPIES, HAUSGEMACHTES PESTO

**CAESAR-SALAT 15.00€**  
PANIERTES HÄHNCHEN, IN SCHEIBEN GESCHNITTEN, SALAT, CROUTONS IN OLIVENÖL, PARMESANSPÄNE, POCHIERTES EI UND CAESAR-SAUCE (SEPARAT SERVIERT)

## Unsere Gerichte

**WURSTROUGAIL KREOLISCHE ART 14.00€**  
EINTOPF MIT WÜRSTCHEN, ZWIEBELN, TOMATEN, BASMATIREIS, SCHARF ODER NICHT

**BOWL GEMÜSE KOKOS 14.00€ VEGGIE**  
CHINESISCHE NUDELN, KNUSPERGEMÜSE, KOKOSMILCH, GERÖSTETE BIO-SAMEN, KORIANDER UND SOJASAUCE

**HUHN UND KOKOSNUSS BOWL 18.00€**  
HÜHNERFLEISCH, CHINESISCHE NUDELN, GEMÜSE, KOKOSMILCH, GERÖSTETE SESAM, KORIANDER UND SOJASAUCE

**RINDERSPIESSCHEN (200 GR), GRÜNE PFEFFERSAUCE 18.50€**

**BURGER 15.00€ VEGGIE**  
RUSTIKALES BROT, GEGRILLTER BIO-TOFU, SALAT, TOMATE, EINGELEGTE ZWIEBELN, CHEDDAR

**BURGER DES SABLONS 18.00€**  
RUSTIKALES BROT, RINDERHACKFLEISCH (VBF), SALAT, TOMATE, SPECK, EINGELEGTE ZWIEBELN, CHEDDAR, HAUSGEMACHTE TARTARSAUCE

**BIO-GNOCCHI, FETA-CREME UND SOMMERTRÜFFEL 16.00€ VEGGIE**

**TINTENFISCHROUILLE NACH SÈTE-ART 17.00€**  
ALS LEICHT GEWÜRZTER EINTOPF, GESCHMORTE TOMATEN, ZWIEBELN, KARTOFFELN, PAPRIKA, ROUILLE

**FRISCHES FISCHFILET (AUS DER ÖRTLICHEN FISCHEREI) 22.00€**  
PLANCHA GEGRILLT, GEMÜSE JUNGFER UND FRÜHLINGSMISCHUNG

**RISOTTO, GARNELEN, TINTENFISCH UND GAMBAS 23.00€**