

<b>SONNENGERÜST</b> .....	4	Salat aus Borlottibohnen und Tomaten .....	40
Tomatenkaltschale mit Erdbeeren und Mozzarellacreme .....	6	Schnittbohnen mit Doraden-Carpaccio und Ingwer-Vinaigrette .....	42
Geschmorte Kalmare mit Tomaten und Piment d'Espelette .....	9	Salat von breiten Bohnen mit marinierten Sardinen .....	44
Tomaten-Konfitüre mit Vanille .....	10	<b>GEMÜSE IM BUND</b> .....	46
Frittierte Zucchiniblüten .....	13	Carpaccio von gemischem Gemüse .....	48
Salat aus rohen Zucchini-Tagliatelle .....	14	Pissaladière aus Nizza mit Frühlingszwiebeln .....	51
Rondini gefüllt mit Kalbfleisch und Käse .....	17	Ziegenfrischkäse-Terrine mit Spargeln und Schnittlauch .....	52
Pluma vom Ibérico-Schwein mit Auberginen von der Grillplatte .....	19	Risotto mit grünem Spargel und Parmesan .....	55
Tarte Tatin mit Auberginen und Pinienkernen .....	20	Provenzalische Focaccia mit Artischocken und Kirschtomaten .....	56
Gegrillte Paprika, eingelegt mit Anchovis und Kapern .....	22	Pasta mit Muscheln und Artischocken .....	59
Provenzalische Tian: Sommergemüse-Gratin .....	25	<b>NOCH MEHR GEMÜSE</b> .....	60
<b>HÜLSENFRÜCHTE</b> .....	26	Mini-Blechkartoffeln mit Thymian und geräuchertem Salz .....	62
Salat aus Dicken Bohnen und Zuckererbsen .....	29	Kartoffel-Pizza mit Scamorza und Trüffelcreme .....	64
Belegte Brote mit Bohnencreme, Zwiebeln und Salatherzen .....	30	Gegrillte Maiskolben mit Salzbutter .....	67
Zuckererbsen auf französische Art im Schmortopf .....	33	Raita mit Gurken .....	68
Conchiglioni mit Zuckererbsen und Minzcreme .....	34	Bagels mit Gurke und Räucherlachs .....	70
Lammragout mit Kräutern .....	36	Besondere Zutaten .....	72
Lauwarmer Bohnensalat mit Schellfisch und Zitronencreme .....	38		