

le Corange

R E S T A U R A N T

Herzlich willkommen im le Corange - dem Fischrestaurant für kulinarische Kontraste in Mannheim.

Erleben Sie die Vielfalt unserer Küche, von wahren Klassikern bis hin zu kulinarischen Entdeckungen in unserem Empfehlungsmenü

Spannendes aus der Welt der Weine halten wir ebenso für Sie bereit. Gerne beraten wir Sie bezüglich Ihrer Wünsche und Vorlieben. Unser charmanter Service wird Sie währenddessen durch Ihre Zeit bei uns begleiten.

Freuen Sie sich auf unvergessliche Momente.

Das Team vom le Corange wünscht Ihnen viel Freude beim Genießen!

Ihr

Igor Yakushchenko

Mittags nach 13.00 Uhr sowie abends nach 20.30 Uhr servieren wir Ihnen gerne 3 Gänge.
Letzte Platzierung 13.15 Uhr bzw. 20.45 Uhr. Küchenannahmeschluss ist 13.30 Uhr bzw. 21.00 Uhr.

Unsere Gerichte enthalten Allergene. Bitte Informieren Sie unser Fachpersonal über mögliche Intoleranzen oder Allergien.

KLASSIK

Meeresfrüchte Variation

mit Wildkräutern, Erdnuss und gratinierter Fine de Claire Auster
24

Gänseleber aus dem Elsass

mit Kumquatjus, Zitrusfrüchten, Schokolade und Brioche
29

Ganze gebratene Seezunge -le Corange-

Wildfang aus der Bretagne
mit Sauce Noilly Prat - Beurre Blanc
Tomaten-Blattspinat und Kartoffeln
59
mit Sauce Hollandaise oder Sauce Béarnaise
63

Hirschkalb

mit Nusskruste überbacken
Thymian-Essigjus, wilder Broccoli, Schwarzwurzel
und Buchenpilze
49

Käse

Auswahl verschiedener Rohmilchkäse von Affineur Waltmann
mit Feigen Chutney und Kürbis Süß-Sauer
19

Délice von Valrhona Schokolade

14

AUSTERN

Auster Tarbouriech

-die Jodige und unser Liebling-
Stück 7

Auster Belon 000

-leicht nussig, für Liebhaber der Gipfel der Gemüse-
Stück 8,50

Auster Fines de Claire

-die Reine-
Stück 5

Empfehlungsmenü -le Corange-

Amuse bouche

Gebratene Jakobsmuschel

mit Allerlei vom Kürbis und Schwarzwälder Schinken

VORSPEISE 24

Gemüse-Tartelette

mit Kartoffel Espuma, Trüffel und Mojo Verde

VEGETARISCHER ZWISCHENGANG 21

Hummer-Bisque

mit eigenen Ravioli und buntem Wurzelgemüse

ZWISCHENGANG 24

Gebratener Zander

mit gelben Linsen, violetter Senfschaum,
Speck und Spitzkohl

HAUPTGANG 44

Ziegenkäse Crème Brûlée

mit eingelegten Birnen und schwarzen Nüssen

KÄSEGANG 19

Milch mit Waldhonig

dazu Basilikumsorbet und Ganache

DESSERT 14

Feine Patisserie

Menüpreise Empfehlungsmenü

6 Gänge		104
Getränkebegleitung		59
5 Gänge	Jakobsmuschel, Tartelettes, Zander, Crème Brûlée und Milch	89
Getränkebegleitung		48
4 Gänge	Jakobsmuschel, Tartelettes, Zander und Milch	74
Getränkebegleitung		39
3 Gänge	Tartelettes, Zander und Milch	59
Getränkebegleitung		30

Letzte Bestellmöglichkeit der 6 Gänge, 20.00 Uhr.

FISCH & FLEISCH ab 2 Personen

Baby Steinbutt (mind. 2 Tage auf Vorbestellung)
mit Zitronen Beurre Blanc, Blattspinat und Kartoffeln

pro Person 55

Heimisches Chateaubriand
rosa gebratenes Simmenthaler Rinderfilet 500g
mit Schalottenjus, Wintergemüse und Kartoffeln

pro Person 49