

**Gillardeau No.3 5**  
Charente Maritime  
*Die Königin der Austern !*

**Austern**  
**Irish Oysters No. 2 3.5**  
*intensiv nussig, fleischig und würzig*

**Fine de Claire No.3 · 3.5**  
Charente Maritime  
*In Austernteichen, sogenannten  
Claires mit Kieselalgen gezüchtet /  
nussig*

Unser Brasserie Brot · hausgemachte Salzbutter · Oliven 4

\*\*\*\*

Ganze Artischocke · zweierlei Dip 10.5

Jahrgangssardinen · Salat · geröstetes Baguette 10.5 | 14.5  
(Die Sardinenauswahl sehen Sie auf der nächsten Seite)

Südfranzösische Fischsuppe · Aioli · gereifter Gruyère · geröstetes Baguette 14.5

Kleiner Salat "à la Marie" · mariniertes Gemüse · Croutons 9.5

Ofen gebackener Camembert · Röstbrot · Salat 9.5

Halbes Dutzend Weinbergschnecken · Maître d'Hôtel Butter 9.5

Foie Gras Maison · Brioche · Portwein - Trauben 17.5 | 22.5  
*Unsere Empfehlung: 2010 - „Quinta dos Malvedos“ - Vintage Port - Graham's 5cl 7.5*

\*\*\*\*

Kabeljau · Risotto · grüner Spargel · Schmortomate · Dijonsenfvelouté 27.5

Cordon Bleu vom Kalb · Pommes Frites · Salat · hausgemachte Mayonnaise 24.5

Steak Frites (Rumpsteak) · Pommes Frites · Salat · Sauce Béarnaise 29.5

Maishähnchen Sûpreme · Ratatouille · Rosmarinkartoffeln · Rahmsauce 25.5

Kartoffel - Ziegenkäse - Strudel · Pinienkern - Rahmspinat · Schmortomaten 18.5

Geschmorte Ochsenbacke · Kartoffelstampf · sautierter Spitzkohl · Jus 23.5

Glasierte Kalbszunge · Kartoffelschnittlauchstampf · grüner Spargel · Jus 24.5

*Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.*