

**Gillardeau No. 4 5**

*Die Königin der Austern · leicht  
nussig, fleischig und feiner Jodnote*

**Austern**

**Fine de Claire No.3 3.5**

*In Austernteichen, sogenannten Claires  
mit Kieselalgen gezüchtet | nussig*

Unser Brasserie Brot · hausgemachte Salzbutter · Oliven 4.5

\*\*\*\*

Süppchen von der weißen Bohne · Chorizo · Salbeiöl 8.5

Gratinierte Weinbergschnecken · Maître d'Hôtel Butter 11.5

Jahrgangssardinen · Salat · geröstetes Baguette 10.5 | 14.5

*(Die Sardinenauswahl sehen Sie auf der nächsten Seite)*

Foie Gras Maison · Brioche · Portwein - Trauben 22.5

*Dazu empfehlen wir ein Glas 5cl 2015 „Late Bottled Vintage“ Graham's Port Vintage 6.5*

Südfranzösische Fischsuppe · Aioli · gereifter Gruyère · geröstetes Baguette 14.5

Kleiner Salat „à la Marie“ · mariniertes Gemüse · Croutons 9.5

Gebackener Ofencamembert · Röstbrot · Salat 10.5

Hausgebeizter Wildlachs · Parmesancreme · marinierte Rote Bete · Salzzitrone 14.5

\*\*\*\*

Knusprig confierte Entenkeule · Kartoffel Klöße · hausgemachter Rotkohl · glasierte Maronen · Jus 24.5

Gebratener Kabeljau · Trauben - Speck - Croutons · Rahmsauerkraut · Röstkartoffeln 29.5

Cordon Bleu vom Kalb · Pommes Frites · Salat · hausgemachte Mayonnaise 26

Steak Frites · Salat · Sauce Béarnaise 31.5

Hausgemachte Palffyravioli · Waldpilzrahm · Parmesanchip · Petersilienpesto 18.5

Hirschrücken "rosa" · Selleriecreme · Balsamico - Linsen · Kräutersaitlinge · Jus 33.5

Moules Frites à la normande · Cidre · Crème fraîche · Petersilienmayonnaise 21.5

Geschmorte Kalbsbäckchen · Kartoffel - Schnittlauchstampf · sautierter Spitzkohl 25.5

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