

**Irish Premiere No. 2 4.5**

Mehrfach prämierte Auster der Familie  
Gallagher aus der keltischen See.  
Intensiv & nussig.

**Gillardeau No. 4 5**

Die Königin der Austern!

**Roumegous No. 2 4.5**

Eine besondere Fine de Claire  
der Austernzüchter aus der  
Charente. Elegant, jodisch.

Unser Brasserie Brot · hausgemachte Salzbutter · Oliven 4.5

*Entrées*

Crème Brûlée de Foie Gras · rote Beete · grüne Bohne · Brioche 16.5

Dazu empfehlen wir ein Glas 5cl 2010 „Quinta dos Malveidos“ Graham's Vintage Port 7.5

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

Südfranzösische Fischsuppe · Aioli · gereifter Gruyère · Baguette-Croutons 15.5

Ganze Artischocke · Tomatenconcassé · zweierlei Dip 11.5

Salat „à la Marie“ · mariniertes Gemüse · Croutons 11.5

Halbes Dutzend gratinierte Weinbergschnecken · Maître d'Hôtel Butter 11.5

Gebackener Ofencamembert · Preiselbeeren · Röstbrot · Salat 12.5

Lachstatar · Vichyssoise · Lauchöl · Gurke · Wachtelei 15.5

*Plats*

Hausgemachte Spinat - Ziegenkäse Ravioli · Pfifferlingsrahm · rotes Zwiebelchutney 18.5

Steak Frites · Salat · Sauce Béarnaise 29.5

Barbarie Entenbrust · Gemüse Couscous · sautierter Pak Choi · Geflügelrahm 26.5

Gebratener Fjord Lachs · Rahmkraut · Kartoffelgnocchi · Schmortomate · Velouté 27.5

Cordon Bleu vom Kalb · Pommes Frites · Salat · Mayonnaise maison 26.5

Steinbuttfilet · Risotto · Spinat · sautierte Pfifferlinge · Velouté 34.5

Glasierter Ochsenschwanz · Kartoffel-Schnittlauchstampf · Spitzkohl · Zwiebelchutney 26.5

Moules Frites „à la Normande“ · Crème Fraîche · Cidre · Petersilienmayonnaise 24.5

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