

Irish Premiere N°2 4.5

Irland

Mehrfach prämierte Auster der Familie

Gallagher aus der keltischen See.

Intensiv & nussig.

Huitres

Austern

Gillardeau N°4 5

Charente Maritime, Frankreich

Die Königin der Austern!

Unser Brasserie Brot · hausgemachte Salzbutter · Oliven 4.5

Entrées

Kalbskopfcarpaccio · Sellerie- Apfelsalat · Schalottenvinaigrette · Blutwurstbeignet 14.5

Blumenkohlsüppchen · gebratene Garnele · Purple Curry · Lauchöl 12.5

Ohne Garnele 7.5

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

„Oeuf cocotte “ · Ei aus dem Ofen · Morcheln · Comté · Crème Fraîche · Röstbrot 12.5

Halbes Dutzend gratinierte Weinbergschnecken · Maître d'Hôtel Butter 11.5

Foie Gras Maison · Brioche · Apfel - Chutney · Fleur de Sel 24.5

Dazu empfehlen wir ein Glas 0,1l 2000er Rivesaltes Ambré von Parcé Frères 10.0

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

Jahrgangssardinen · Salat · Röstbrot 10.5 | 14.5

(Die Sardinenauswahl sehen Sie auf der nächsten Seite)

Ofengebackener Camembert · Preiselbeeren · Röstbrot · Salat 12.5

Plats

Winterkabeljau · Nordseekrabben · Kartoffelschnittlauchstampf · Schmortomate · Zitronenvelouté
33.5

Konfierte Gänsekeule · hausgemachter Rotkohl · Kartoffelknödel · glasierte Maronen · Jus 27.5

Dazu empfehlen wir ein Glas 0,15l „Delicato“, Syrah aus dem Lubéron à 8.0 oder eine Flasche 0,75l „Divino“ à 49.0 für noch mehr Würze im Glas.

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

Steak Frites · Salat · Sauce Béarnaise 29.5

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

Geschmorte Schweinebäckchen · Grünkohl · Kartoffelstampf · Apfelchutney 25.5

Hausgemachte Kürbis- Ziegenkäseravioli · Würzspinat · Ofenkürbis 18.5

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.