

L'Emeraude N°3 4.5
Marennes-Oléron, Frankreich
Durch eine Affinage mit Mikroalgen
färben sich diese besonderen Austern
smaragdgrün.

Huitres
Austern
Gillardeau N°4 5
Charente-Maritime, Frankreich
Die Königin der Austern!

Irish Premiere N°2 3.5
Keltische See, Irland
Mehrfach prämierte Auster der
Familie Gallagher aus Irland.

Unser Brasserie Brot · hausgemachte Salzbutter · Oliven 4.5

Entrées

Süppchen von der weißen Bohne · Garnele · Purple Curry · Croutons 12.5
Ohne Garnele 7.5

Ofengebackener Camembert · Röstbrot · Wildpreiselbeeren · Salat 13.5

Südfranzösische Fischsuppe · Aioli · gereifter Gruyère · Baguette-Croutons 16.5

„Oeuf cocotte “ · Ei aus dem Ofen · Morcheln · Flusskrebse · Crème Fraîche · Röstbrot 13.5

Halbes Dutzend gratinierte Weinbergschnecken · Maître d'Hôtel Butter 13.5

Salat „à la Marie“ · mariniertes Gemüse · Croutons 12.5

Jahrgangssardinen „La Quiberonnaise“ · Olivenöl · Ingwer · Salat · Röstbrot 14.5
(Eine erweiterte Sardinenauswahl sehen Sie auf der nächsten Seite)

Plats

Confierte Entenkeule · Wirsing · Röstkartoffeln · Calvados - Äpfel · Jus 28.5

Gebratene Blutwurst · Kartoffelstampf · Rahmkraut · Apfelchutney · Dijonsenfauce 22.5

Skrei · Safranrisotto · Navetten · Salzzitrone · Velouté 34.5

Moules Frites „à la Normande“ · Crème Fraîche · Cidre · Kräutermayonnaise 25.5

Cordon Bleu vom Kalb · Pommes Frites · Salat · Mayonnaise maison 27.5

Steak Frites (Rumpsteak ca.280g) · Salat · Sauce Béarnaise 33.5

Geschmorte Ochsenbäckchen · Kartoffel- Schnittlauchstampf · Spitzkohl · Gremolata 26.5

Wirsingroulade · Ziegenkäse - Couscousfüllung · Kichererbsencreme · Kräuterpesto 18.5

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.