

Roumégous N°3 4.0
Charente Maritime, Frankreich
Besondere Fine de Claire der
Austernzüchter aus der Charente.

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

Gillardeau N°4 5.0
Charente Maritime, Frankreich
Die Königin der Auster !

Unser Brasserie Brot · hausgemachte Salzbutter · Oliven 4.5

Entrées

Süppchen von der geräucherten Forelle · Dillöl · Croutons 10.5

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)

Gratiniertes Knochenmark · Röstbrot · Fleur de Sel 14.5

Plats

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

Steinbutt ODER Kabeljau · Petersilienrisotto · Kohlrabi · Zitronenvelouté 37.5 | 33.5

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

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

Wirsingroulade · Ziegenkäse - Couscousfüllung · Kichererbsencreme · Kräuterpesto 18.5

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

Geschmortes Schulterscherzel vom Kalb · sautiertes Spitzkohl · Kartoffel - Schnittlauch - Stampf
· Zwiebelchutney 25.5

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.