

**L'Émeraude Verte N°3 à 4.5**

Mit Microalge veredelt · leicht  
nussig, mineralisch und  
smaragdegrün

**Irish Premiere N°2 à 4.0****Irland**

Die Verwandte aus der keltischen  
See. Elegant, mild und rund.

**Spéciale Geay Bio N°3 à 4.5****Oléron Charente-Maritime**

Fleischig und knackig,  
Leicht süßlich und nussig

Brasserie Brot · hausgemachte Salzbutter · Oliven 5

## *Entrées*

Weißes Bohnensüppchen · Garnele · Chorizoöl 13.5

Rote Bete Tatar · Buttermilch · Kartoffelstroh · Eigelbcreme 14.5

„Oeuf Cocotte“ Ei aus dem Ofen · Flusskrebsschwänze · Morcheln · Röstbrot 14.5

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

Gänse Rilette · Granatapfel · Grünkohl · Brioche 15.5

Gebackener Ofencamembert · Wildpreiselbeeren · Salat · Röstbrot 13.5

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

Halbes Dutzend gratinierte Weinbergschnecken · Maître d'Hôtel Butter 13.5

Jahrgangssardinen „Pen Marc'h“ · Kombu-Algen · Madagascar-Pfeffer · Salat · Röstbrot 14.5

Eine erweiterte Sardinenauswahl finden Sie auf der nächste Seite.

## *Plats*

Adlerfisch · Risotto · Saubohnen - Artischocken - Gemüse · Velouté 34.5

Cordon Bleu vom Kalb · Pommes Frites · Salat · Mayonnaise maison 29.5

Ziegenkäseravioli · sautierter Spitzkohl · Schwarze Walnuss · Lauchschaum 21.5

Moules Frites „à la Normande“ · Cidre · Crème fraîche · Petersilienmayonnaise 26.5

Steak Frites (Rinderfilet ca. 220g) · Salat · Sauce Béarnaise 38.5

Confierte Entenkeule · sautierter Wirsing · Kartoffelgratin · Jus 33.5

Geschmorte Lammschulter · Aubergine · Granatapfel · Kräuterfalafel · Jus 31.5

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

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