

### **L'Émeraude Verte N°3 à 4.5**

Mit Microalge veredelt · leicht nussig,  
mineralisch und smaragdegrün

### **Gillardeau N°4 à 5.0**

Die Königin der Austern! Rund,  
nussig und Umami.

Brasserie Brot · hausgemachte Salzbutter · Oliven 5

## *Entrées*

Stockfischkroketten · Fenchel · schwarze Olive · Safranmayonnaise 14.5

Zweierlei vom Matjes · Chicorée · Sellerie · Heringskaviar 15.5

Carpaccio von der Dorade Royal · Hummus · Yuzuvinagrette · Blutorange 16.5

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

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

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

Gebackener Ofencamembert · Wildpreiselbeeren · Salat · Röstbrot 13.5

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*

Skrai · Paprika · Risotto · Wilder Brokkoli · Hummersauce 36.5

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

Pálfy Ravioli · Gegrillte Salatherzen · Belper Knolle · Kräutercoulis 22.5

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

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

Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ · Kartoffelstampf · Rote Bete · Crème fraîche 28.5

Geschmortes Schulterschertzel · Spitzkohl · Herbsttrompete · Kartoffelstampf · Jus 27.5

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