

# HUÎTRES



## Baby Kys Spéciale N°5 à 4.5

Bretagne

*Trendige Auster, leicht zu schlürfen, goldig-süßliches Fleisch*

## Gillardeau N°4 à 5.0

Charente Maritime

*Die Königin der Austern!  
Rund, nussig und Umami.*

**Brasserie Brot · hausgemachte Salzbutter · Oliven 5.0**

## ENTRÉE

Gebratener Kalbsbries · Kartoffelmousseline · Spinat · Salzzitrone · Kapern 19.5

Ganze Artischocke · Zweierlei Dip · Tomatenconcassé 14.5

Tatar von der Roten Bete · Buttermilchschaum · Forellenkaviar 16.5

Gebackener Ofencamembert · Wildpreiselbeeren · Salat · Röstbrot 14.5

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

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

Halbes Dutzend gratinierte Weinbergschnecken · Maître d'Hôtel Butter · Röstbrot 14.5

Salat „à la Marie“ · Mariniertes Gemüse · Croûtons 13.5

Jahrgangssardinen in Olivenöl mit Ingwer "Millésime 2023" 14.5

Eine erweiterte Sardinenauswahl finden Sie auf der nächsten Seite.

## PLATS

Steinbutt · Artischocken - Risotto · Fenchelsalat · Velouté 39.5

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

Moules Frites „à la Normande“ · Cidre · Crème fraîche · Lauchmayonnaise 27.5

Hausgemachte Ravioli · Parmesancreme · Würzspinat · Nussbuttercrunch 24.5

Steak Frites (Rumpsteak ca. 300g) · Salat · Sauce Béarnaise 39.5

Lammhaxe · Polenta · Auberginencreme · Légumes à l'orientale · Lammjus 32.5

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.