

HUÎTRES

Gillardeau N°4 à 5.0

Charente Maritime
Die Königin der Austern!
Rund, nussig und Umami.



Baby Kys Spéciale N°5 à 4.5

Bretagne

Trendige Auster, leicht zu
schlüpfen, goldig-süßliches
Fleisch

Brasserie Brot · Gesalzene Bärlauchbutter · Oliven 5.0

ENTRÉE

Gegrillter Pulpo · Salatherzen · Mariniertes Fenchel · Sauce Romesco 18.5

Tatar von der Roten Bete · Gruyèreschaum · Granny Smith · Kaviar 15.5

Ganze Artischocke „à la Barigoule“ · Zweierlei Dip · Tomatenconcassé 14.5

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

Kabeljau · Kartoffelmousseline · Würzspinat Velouté 36.5

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

Ragout Fin vom Kalb (Zunge, Bries & Tafelspitz) · Kartoffelmousseline · Spargelspitzen
Meerrettich 27.5

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

Hausgemachter Ziegenkäseravioli · Würzspinat · Trompetenpilze · Wildkräuter 24.5

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

Lammhüfte „Rosa“ · Polenta · Spitzkohl · Artischocke & Olive · Lammjus 32.5

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.