

### **Roumégous Spéciales N°2 à 4.5**

Charente Maritime, Frankreich  
Eine besondere Fine de Claire der  
Austernzüchter aus der Charente.  
*Elegant, jodisch.*



## **HUÎTRES**

### **Kys Spéciale N°3 à 4.5**

Bretagne  
*Trendige Auster, leicht zu  
schlüpfen, goldig-süßliches  
Fleisch*

**Baguette Körbchen · Hausgemachte Salzbutter · Oliven 4.5**

## **ENTRÉE**

Zweierlei von Hummer ( Bisque & Salat ) · Brioches · Wildkräuter 20.5

Geräucherter Ricotta · Ratatouille · Hausgemachtes Focaccia · Gremolata 16.5

Ganze Artischocke „à la Barigoule“ · Zweierlei Dip · Tomaten-Concassé 14.5

Hausgemachter Trüffelcamembert · Feigensorbet · Nussvinaigrette · Croûtons 16.5

„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 13.5

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

Jahrgangssardinen in Olivenöl und Meerfenchel "Millésime 2023" 14.5  
Eine erweiterte Sardinenauswahl finden Sie auf der nächsten Seite.

## **PLATS**

Steinbutt · Petersilienrisotto · Gegrillter Weißer Spargel · Velouté 39.5

Kabeljau · Linsengemüse · Würzspinat · Paprika- Beurre Blanc 36.5

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

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

Gebackene Aubergine · Weiße Bohnen · Sauce Barigoule · Wildkräuter 24.5

Riesling Coq au Vin · Bayonne Schinken · Kartoffelmousseline · Wildkräuter 26.5

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

Lammhüfte „Rosa“ · Falafel · Sautierte Spitzkohl · Lammjus 32.5

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.