

ENTRÉES

Brasserie Brot · Butter · Oliven 5.0

- Tataki vom Thunfisch · Eisbergsalat · Wachtelei · Schalottenvinaigrette 16.5
Rote Bete Tatar · Avocadocreme · Buttermilch · Rauchkaviar · Focaccia 15.5
Gebackener Ofencamembert · Wildpreiselbeeren · Salat · Röstbrot 14.5
Fischsuppe „petite portion“ · Aioli · gereifter Gruyère · Baguette-Croûtons 13.5
„Oeuf Cocotte“ Ei aus dem Ofen · Flusskrebsschwänze · Morcheln · Röstbrot 14.5
Halbes Dutzend gratinierte Weinbergschnecken · Maître d'Hôtel Butter 13.5
Salat „à la Marie“ · Mariniertes Gemüse · Croûtons 13.5
Sardinen Pen March in Olivenöl, Kombu Royal und Yuzu 14.5
Eine erweiterte Sardinenauswahl finden Sie auf der nächsten Seite.

Gillardeau N°4 à 5.0

Charente Maritime

Die Königin der Austern!

Rund, nussig und Umami.

Huîtres
Austern

Irish Premiere N°2 à 4.5

Die verwandte aus der keltischen See.

Elegant, mild und rund.

Baby Kys Spéciale N°5 à 4.5

Bretagne

Trendige Auster

Süßlich und leicht zu schlürfen

PLATS

- Kabeljau · Kartoffel & Bohne · Fenchel- Safran Gemüse · Pastissud 36.5
Cordon Bleu vom Kalb · Pommes Frites · Salat · Mayonnaise maison 29.5
Moules Frites „à la Normande“ · Cidre · Creme Fraîche · Lauchmayonnaise 27.5
Moules Frites „à la Marie“ · Weißwein · Creme Fraîche · Nduja 28.5
Geschmorte Schweinebacke · Kartoffelmousseline · Spitzkohl · Apfel 28.5
Ragout Fin (Kalbstafelspitz & Zunge) · Kartoffelmousseline · Wurzelgemüse · Erbse 28.5
Fregola Sarda · Gerösteter Hokkaido Kürbis · Morchelschaum · Erbsen · Wilder Brokkoli 24.5
Steak Frites (Rumpsteak ca.300g) · Salat · Sauce Béarnaise 39.5

DESSERTS eine Auswahl

Crème brûlée 9.5

mit Waldbeersorbet 12.5

Mousse au Chocolat 9.5

Allergene und Zusatzstoffe auf Nachfrage
Änderung und Irrtümer vorbehalten

