ENTRÉES

Brasserie Brot · Butter · Oliven 6.0

Pilzparfait · Selleriecarpaccio · Brioche · Cumberlandsauce 15.5

Gebackener Ofencamembert · Wildpreiselbeeren · Salat · Röstbrot 14.5

Fischsuppe „petite portion“ · Aïoli · gereifter Gruyère · Baguette-Croûtons 13.5

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

Halbes Dutzend gratinierte Weinbergschnecken · Maître d’Hotel 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.

Huîtres
Austern

L´Emeraude Verte N°3 à 4.5
Marennes-Oléron
Mit Microalge veredelt · leicht nussig, mineralisch und smaragdegrün

Irish Premiere N°2 à 4.5
Die verwandte aus der keltischen See. Elegant, mild und rund.

La Calvadosienne N° 3 à 4.5
Normandie
Diese Auster wird im offenen Meer gezüchtet. Salzig, intensiv, authentisch.

PLATS

Winterkabeljau · Kartoffelmousseline · Würzspinat · Muschelvelouté 36.5

Confierte Gänsekeule · Wirsing à la crème · Kartoffelrösti · glasierte Maronen · Gänsejus 42.5

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

Hausgemachter Semmelknödel · Würzspinat · Pilzrahm · Wildkräuter 24.5

Geschmortes Schulterscherzel · Kartoffelroyal · Rahmwirsing
Karottencreme · Burgundersauce 31.5

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

DESSERTS eine Auswahl

Tonkabohnen Crème brûlée 10.5

mit Blutorangensorbet 12.5

Apfeltarte · Karamellsauce · Vanilleeis 13.5

Allergene und Zusatzstoffe auf Nachfrage
Änderung und Irrtümer vorbehalten

Crème brûlée von Foie gras · Grüne Bohnen · Rote Bete · Brioche 18.5

Geschmorte Lammschulter · Currylinsen · Gegrillte Paprika · Kürbisschaum 29.5

Halbes Dutzend gratinierte Weinbergschnecken · Maître d'Hôtel Butter 13.5