

# Austern

**Fine de Claire No. 2 3**  
In Austernteichen, sogenannten  
Claires mit Kieselalgen gezüchtet |  
nussig

**Roumégous No.2 4**  
Charente Maritime  
Konsistent, nussig

**Irish Oysters Finn No.2 3.5**  
Irland  
Fein, zart & leicht salzig

**Roumégous Special No.3**  
4.5

Unser Brasserie Brot · hausgemachte Salzbutter · Oliven 3

Jahrgangssardinen · Salat · geröstetes Bauernbrot 11

Halbes Dutzend Weinbergschnecken · Maître d'Hôtel Butter 9

Kleiner Salat à la Marie · mariniertes Gemüse · Wachtelei · Brotchip 9.5

Südfranzösische Fischsuppe · Aioli · gereifter Gruyère · geröstetes Brot 12.5

Tatar vom Rinderfilet · Kartoffelschaum · Wachtelei 14.5

Gebackener Camembert · geröstetes Landbrot · Salat 9

Foie Gras Maison · Brioche · Traubenkompott 14.50 / 19.50  
*Dazu empfehlen wir ein Glas 0,1l 2018 André Stentz Gewürztraminer 7*

Cordon Bleu vom Kalb · Pommes Frites · Salat · hausgemachte Mayonnaise 23

Steak Frites · Pommes Frites · Salat · Sauce Béarnaise 28.5

Pallfy-Ravioli (Parmesan-Brotfüllung) · Waldpilzrahmrahm · Wildkräutersalat 16.5

Wolfsbarsch · Risotto · sautierte Pfifferlinge · Zitronenvelouté 29.5

Lammhüfte "rosa" · Polentaschnitte · Artischocken - Fenchelgemüse · Lammjus 26.5

Geschmorte Schweinebäckchen · sautierter Spitzkohl · Kartoffelstampf · Perlzwiebeln 22.5

Maishähnchenbrust „Supreme“ · Kartoffelstampf · Rahmkraut · Trauben - Speck - Croutons 22.5

Kalbskotelett · Erbsengemüse · Pfifferlinge · Grilltomate 24.5