

Roumégous Special No. 3 4.5
Konsistent, nussig

Irish Premiere No. 2 3.5
*Mehrfach ausgezeichnete Auster
der Familie Gallagher · intensiv
nussig, fleischig und würzig*

Gillardeau No. 3 5
*Die Königin der Austern · leicht
nussig, fleischig und feiner Jodnote*

Roumégous No.2 4
Charente Maritime
Konsistent, nussig

Unser Brasserie Brot · hausgemachte Salzbutter · Oliven 3

Jahrgangssardinen · Salat · geröstetes Bauernbrot 11

Halbes Dutzend Weinbergschnecken · Maitre 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 · Röstbrot · Salat 9

Foie Gras Maison · Brioche · Traubenkompott 14.5 | 19.5

Hausgebeizter Wildlachs · Ziegenkäse · Rote Beete 13.5

Barberie Entenbrust · Süßkartoffelstampf · Bohnen · Geflügelrahmsauce 24.5

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

Steak Frites · Pommes Frites · Salat · Sauce Béarnaise 28.5

Pilzstrudel · weiße Bohnencreme · Balsamico Linsen · Wildkräuter 16.5

Wolfsbarsch · Risotto · sautierte Pfifferlinge · Zitronenvelouté 29.5

Lammhüfte "rosa" · Kartoffel - Oliven - Stampf · Artischocken - Fenchelgemüse · Lammjus 26.5

Geschmortes Schulterscherzel · sautierter Spitzkohl · Kartoffelstampf · Perlzwiebeln 22.5

Kalbsleber "glasiert" · Pinienkernspinat · Kartoffelstampf · Apfel - Chutney 21.5

Maishähnchen "suprême" · Rahmkraut · Kartoffelstampf · Trauben- Speck- Coutons 22.5

