

Roumégous No.2 4  
Charente Maritime  
Jodisch,ausgewogen

Irish Oysters No. 2 3.5  
*intensiv nussig, fleischig und würzig*

Roumégous Special No. 3 4.5  
Charente Maritime  
Konsistent, nussig

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 · Croûton 9.5

Südfranzösische Fischsuppe · Aioli · gereifter Gruyère · geröstetes Brot 12.5

Gebackener Camembert · Röstbrot · Salat 9

Foie Gras Maison · Brioche · Portwein -Trauben 15.5 | 19.5

*Unsere Empfehlung: 2010 „Quinta dos Malvedos“ Vintage Port Graham's 7.5*

Hausgebeizter Wildlachs · Ziegenkäse · Rote Beete · Avocado 13.5

Blumenkohlsüppchen · gebratene Garnelen · Purple Curry 9.5

Kalbsbriesravioli · Schmorzwiebelsud · Gebeiztes Eigelb 15

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

Steak Frites · Pommes Frites · Salat · Sauce Béarnaise 28.5

Parmesanknödel · Waldpilzrahm · Petersilien - Pesto · Wildkräutersalat 16.5

Wolfsbarsch · Brandade · Schmorgurken · Zitronenvelouté 29.5

Fasanenbrust Sûpreme · Kartoffelstampf · Ofenkürbis · Geflügelrahmsauce 24.5

Rinderfilet mit Kräuterkruste · gebratene Polenta · Wirsing · Kräutersaitlinge 32.5

Knusprig Confierte Entenkeule Oder Gänsekeule · Rotkohl · Kartoffelklöse · glasierte Maronen  
26.5 | 28.5

Hirschrücken „rosa“ · Selleriecreme · Belugalinsen · Kräutersaitlinge 28.5