

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 4

Jahrgangssardinen · Salat · geröstetes Bauernbrot 11.5

Halbes Dutzend Weinbergschnecken · Maître d'Hôtel Butter 9.5

Kleiner „Salade à la Marie“ · mariniertes Gemüse · Croutons 9.5

Südfranzösische Fischsuppe · Aioli · gereifter Gruyère · geröstetes Brot 13.5

Ziegenkäseschaum · Hokaidokürbis · Birne · Walnuss · Wildkräuter 11.5

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

*Dazu empfehlen wir ein Glas 0,1 | Muscat de Rivesaltes 9*

Gebackener Camembert · Röstbrot · Salat 9.5

Tatar vom Rinderfilet · getrüffelter Kartoffelschaum · Wachtelei 14.5

Kürbis - Süßkartoffel - Suppe · Garnelenklößchen · Curryöl 8.5

Hirschrücken „rosa“ · Selleriecreme · Belugalinsen · Kräutersaitlinge 28.5

Cordon Bleu vom Kalb · Pommes Frites · Salat · hausgemachte Mayonnaise 23.5

Steak Frites · Pommes Frites · Salat · Sauce Béarnaise 28.5

Pilzrisotto · Bio Stundenei · Petersilien - Pesto · Wildkräutersalat 16.5

Kabeljau · Petersilie - Risotto · Schmortomate · Zitronenvelouté 27.5

Knusprig Confierte Entenkeule · Rotkohl · Kartoffelklöße · glasierte Maronen 26.5

Coq au vin · Champion - Speck - Sauce · Kartoffelstampf · Salat 19.5