

Irish Oyster No.2 · 4

Irland
Intensiv, nussig

Austern

Gillardeau No. 2 5
Die Königin der Austern

Fine de Claire No.3 3.5

In Austernteichen, sogenannten
Clairens mit Kieselalgen gezüchtet |
nussig

Unser Brasserie Brot · hausgemachte Salzbutter · Oliven 4

Ganze Artischocke · zweierlei Dip 10.5

Jahrgangssardinen · Salat · geröstetes Baguette 10.5 | 14.5

(Die Sardinenauswahl sehen Sie auf der nächsten Seite)

Südfranzösische Fischsuppe · Aioli · gereifter Gruyère · geröstetes Baguette 14.5

Kleiner Salat "à la Marie" · mariniertes Gemüse · Croutons 9.5

Gebackener Camembert · Röstbrot · Salat 9.5

Halbes Dutzend Weinbergschnecken · Maitre d'Hôtel Butter 9.5

Gebratener Pulpo · weiße Bohnencreme · Paprika · Tomate · Rucola 16.5

Foie Gras maison · Brioche · Portweinschalotten 15.50

Dazu empfehlen wir ein Glas 0,15l 2020 · Geil · „Westhofener Albalonga“ Spätlese · Rheinhessen 6

Morchelsüppchen · weißer Spargel · Croutons · Schnittlauch 7.5

Steinbutt (Wildfang) · Risotto · Grüner Spargel · Schmortomate · Zitronenvelouté 34.5

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

Steak Frites · Pommes Frites · Salat · Sauce Béarnaise 29.5

Kalbskotelett · Kartoffelgratin · weißer Spargel · Rahmsauce 31.5

Kartoffel- Pilzstrudel · Rahmspargel · Bärlauchpesto 18.5

Coq au Vin · Champignon - Speck -Sauce · Wurzelgemüsesauce · Kartoffelstampf ·
Wildkräutersalat 19.5

Gebratene Barbarie Entenbrust · Erbsencreme · Röstkartoffeln · weißer Spargel 26.5

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.