

Irish Oyster No.2 · 4

Irland
Intensiv, nussig

Austern

Gillardeau No.4 5

Charente Maritime
Die Königin der Auster !

Fine de Claire No.3 3.5

Charente Maritime
In Austernteichen, sogenannten
Claire 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 · Maître d'Hôtel Butter 9.5

Gebratener Pulpo · Kichererbsencreme · Paprika · Tomate · Rucola 16.5

Rotbarbe · Artischocken - Bohnen - Salat · Parmesancreme · Petersilien - Gremolata 16.5

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

Cordon Bleu vom Kalb · Pommes Frites · Salat · hausgemachte Mayonnaise 24.5

Steak Frites · Pommes Frites · Salat · Sauce Béarnaise 29.5

Kalbskotelett · Kartoffelgratin · weißer Spargel · Rahmsauce 31.5

Bärlauch - Risotto · pochiertes Ei · weißer Spargel · Parmesan 18.5

Geschmorte Schweinebäckchen in Honig - Senf - Sauce · Kartoffelstampf · Spitzkohl · Apfel
Chutney 21.5

Gebratene Barbarie Entenbrust · Erbsencreme · Röstkartoffeln · weißer Spargel 26.5

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.