

## **Irish Oyster No.2 · 4**

Irland  
*Intensiv, nussig*

## **Austern**

### **Gillardeau No.4 · 5**

Charente Maritime  
*Die Königin der Austern !*

### **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

Ofen gebackener Camembert · Röstbrot · Salat 9.5

Halbes Dutzend Weinbergschnecken · Maître d'Hôtel Butter 9.5

Foie Gras Maison · Brioche · Portwein - Trauben 17.5 | 22.5

*Unsere Empfehlung: 2010 - „Quinta dos Malvedos“ - Vintage Port - Graham's 5cl 7.5*

Gebratener Pulpo · geblämmte Parmesancreme · Paprika · Fenchelsalat 15.5

\*\*\*\*

Loup de mer · Petersilien - Risotto · Spargel · Schmortomate · Zitronenvelouté 34.5

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

Steak Frites (Rumpsteak) · Pommes Frites · Salat · Sauce Béarnaise 29.5

Maishähnchen Sûpreme · Ratatouille · Polenta · Rahmsauce 25.5

Ganzer Ofen-Blumenkohl · Kichererbsencreme · Granatapfel · Zitronen - Crème Fraîche 18.5

Coq au Vin · Kartoffelstampf · Wurzelgemüse · Champignon - Speck - Sauce 21.5

Glasierte Kalbszunge · Kartoffelschnittlauchstampf · Spargel · Jus 24.5

*Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.*