

# Austern

## Irish Oysters No. 2 · 3.5

*intensiv nussig, fleischig und würzig*

## Gillardeau N° 4 · 5

*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

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 · Fenchelsalat · Kichererbsencreme · Paprika 16.5

\*\*\*\*

Kotelett v. Steinbutt · gebratene Polenta · Pfifferlinge · Schmortomate · Dijonsenfvelouté 34

Cordon Bleu vom Kalb · Pommes Frites · Salat · hausgemachte Mayonnaise 26

Steak Frites · Pommes Frites · Salat · Sauce Béarnaise 29.5

Maishähnchen Sûpreme · Kräuterkruste · Tian · gebratene Polenta · Rahmsauce 22.5

Kartoffel - Ziegenkäse - Strudel · Pinienkern - Rahmspinat · Schmortomaten 18.5

Geschmorte Kalbsbacke · Kartoffelstampf · sautierter Spitzkohl · Jus 23.5

Glasierte Kalbszunge · Kartoffelschnittlauchstampf · grüner Spargel · Jus 24.5

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