

Austern

Irish Oysters N° 2 · 4

intensiv nussig, fleischig und würzig

Fine de Claire N° 3 · 3.5

*Mit Kieselalgen in sogenannten
„Claire“ gezüchtet. Angenehm
mineralisch, leicht nussig*

Gillardeau N° 4 · 5

Die Königin der Austern !

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)

Gratinierte Weinbergschnecken · Maître d'Hôtel Butter 9.5

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

Tatar von der Gelbschwanzmakrele · Vichyssoise · Senfcreme · Wachtelei 16.5

Gebratener Pulpo · Garnele · Fenchelsalat · Kichererbsencreme · Paprika 16.5

Kabeljau · Risotto · Pfifferlinge · Schmortomate · Dijonsenfvelouté 32.5

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

Steak Frites · Pommes Frites · Salat · Sauce Béarnaise 29.5

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

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

Coq au Vin · Wurzelgemüse-Specksauce · Kartoffelstampf 22.5

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.