

Austern

Fine de Claire N°3 . 3.5

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

Gillardeau N°3 . 5

Die Königin der Austern!

Irish Premium N° 2 . 4

Die Verwandte aus der keltischen
See. Konsistent & nussig.

Unser Brasserie Brot · hausgemachte Salzbutter · Tomatenpesto 4.5

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

Kleiner gebackener Ofencamembert · Röstbrot · Salat 9.5

Gebratene Garnelen · Weiße Bohnencreme · Rucola · Tomate · Kräuteröl 16.5

Foie Gras Maison · Brioche · Portwein - Rosinen. 17.5 | 22.5

Dazu empfehlen wir ein Glas 5cl 2010 „Quinta dos Malvedos“ Graham's Port Vintage 7.5

Steinbuttfilet ODER Kabeljau · Risotto · Pfifferlinge · Schmortomate · Velouté 36.5 | 28.5

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

Steak Frites · Pommes Frites · Salat · Sauce Béarnaise 29.5

Gefüllte Polentaschnitte · Rucolapesto · Ratatouille · Parmesanschaum 18.5

Maishähnchenbrust Suprême · Zitronen-Kartoffelstampf · sautierte Salatherzen · Pfifferlinge · Jus
24.5

Moules Frites à la normande · Cidre · Crème fraîche · Petersilien-Mayonnaise 21.5

Geschmorte Kalbsbäckchen · Süßkartoffelstampf · Ofen - Schalotten · sautierter Spitzkohl 24.5

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.