



Menü Classique

Foie Gras

*Gebratene Stopfleber mit saisonalem Obst
& Lebkuchen - Brioche*

*Madame de Rayne, 5cl
Bordeaux / Sauternes*

Crémaillère rôti

*Rosa gebratener Hirschrücken mit Lebkuchenkruste, Hausgemachte Walnuss –
Serviettenknödel, Schwarzwurzel, sautierte Flower Sprouts & Preiselbeerjus*

*Côtes du Rhône
Château d'Orsan 0,2l*

Crème Brûlée

Gebrannte Crème

*Château du Trignon / Quiot,
Muscat de Beaume de Venise 5cl*

3 Gang Menü 49 Euro / Weinbegleitung 21 Euro



*Konfiertes von der Gans
im Maison Charlotte*

*Betterave rouge avec mâche
Rote Bete Carpaccio mit Feldsalat
& getrüffeltem Kartoffeldressing & Crôutons*

*Confit d'oie
Konfierte Keule von der Gans,
serviert mit Gewürzrotkohl & in Butterbrösel geschwenkten
Kartoffelklößen*

*Tarte à l'orange
Orangentarte mit Schokoladen – Ganache & Gewürzfeigen*

3 Gänge 43 Euro pro Person

Weinempfehlung

*2013 Château du lac
St.Martin / Corbières
0,75l € 28,00*

Alle Gerichte sind auch individuell einzeln zu bekommen.



Dîner de poisson à la Maison Charlotte

Poulpe, salade d'artichauts aux poivrons braisés

Oktopus, Artischockensalat mit geschmorter Paprika & Pampelmuse, Karpfen
& geräuchertes Paprikaöl

14,50 Euro

Sauvignon blanc / Gros Manseng

Alain Brumont, Vin de Pays de Gascogne 0,1l

Consommé de la gignon d'Etouffé

Consommé von der Etouffé Taube,
Wurzelgemüse & Kräutercelastine

8,50 Euro

Filet de sandre

Gebratenes Filet vom Zander auf Champagnerkraut,
Rote Bete Kartoffeln & Fischschaum

26,50 Euro

2015 Découverte, Viognier

Domaine St. Antoine / Minervois

Soupe au cidre

Warmes Cidresüppchen, Bratapfelparfait & Lebkuchenmousse

8,50 Euro

Vendémiaire, Château Bouscassé / Alain Brumont 5cl

4 Gänge Menü 55,00 Euro

Weinbegleitung 22 Euro pro Person

Alle Gerichte sind auch individuell einzeln zu bekommen.

Carte du Jour

Huitres fine de Claire
Austern fine de Claire
3 Stück € 11,50

Huitres fine de Claire
Austern fine de Claire
6 Stück € 17,50

Huitres aux épinards gratinées à la crème de fromage frais
Austern mit Spinat & Frischkäsecreme überbacken
6 Stück € 19,50

Austern außer Haus pro Stück € 2,90

Soupe de poissons

Bretonische Fischsuppe mit geriebenem Parmesan, Knoblauchbaguette & Rouille
große Portion € 11,50
kleine Portion ohne Knoblauchbaguette € 8,50

Unsere legendäre Bretonische Fischsuppe gibt es auch zum Mitnehmen!
100ml ohne Einlage außer Haus € 2,80

Fromage

Assortiment de fromages
Auswahl vom französischen Rohmilchkäse mit Feigensenf
klein (3 Sorten) € 9,50
groß (5 Sorten) € 14,50

Dessert

Financier de noisette
Financier von Haselnuss mit salzigem Karamell & pochierte Äpfel
€ 8,50

Café Gourmand

Süße Variation des Hauses mit kleinem Café
€ 10,50