

## *Menü Maison Charlotte*

### *Saumon mariné*

*Roh mariniertes Lachs mit grünem sowie weißem Spargel  
Ei-Kerbel-Viniagrette  
€ 9,50*

*Sauvignon blanc / Gros Manseng Vin de Pays de Gascogne*

\*\*\*

### *Soupe du cresson*

*Suppe von der Brunnenkresse  
€ 7,50*

*Pinot Noir «Couvent des Jacobins» Maison Louis Jadot, Bourgogne AOC*

\*\*\*

### *Veau rôti*

*Kurz gebratener Kalbstafelspitz mit  
Beelitzer Stangenspargel  
€ 19,50*

*Sancerre, Rosé «les Bonnes Bouches» Henri Bourgeois, Sancerre AOC*

\*\*\*

### *fromage à la main*

*Parfait vom Eierlikör mit Rhabarber  
€ 9,50*

*Baileys auf Eis*

<i>3 Gänge</i>	<i>€ 36,00</i>
<i>4 Gänge</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>die Weinreise zum Menü</i>	<i>€ 19,00</i>

## *Carte du Jour*

<i>Huitres fine de claire</i> <i>Austern fine de claire</i>	3 portions 3 Stück	€ 7,50
<i>Huitres fine de claire</i> <i>Austern fine de claire</i>	6 portions 6 Stück	€ 10,50
<i>Huitres gratinées</i> <i>Gratinierte Austern</i>	6 portions 6 Stück	€ 13,50
<i>Huitres aux épinards gratinées à la crème de fromage frais</i> <i>Austern mit Spinat &amp; Frischkäsecreme überbacken</i>		

## *Entrées*

<i>Salade de poulpe</i> <i>Mousse von jungen Erbsen &amp; gebackenen Pulposalat</i>		€ 11,50
<i>Selle de lapin fumé</i> <i>Geräucherter Kaninchenrücken mit pikantem Karottensalat</i>		€ 10,50

## *Soupes*

<i>Soupe d'asperges</i> <i>Schaumsuppe vom Beelitzer Spargel mit Bärlauchpesto &amp; Wachtelei</i>		€ 8,50
<i>Soupe de poissons</i> <i>Bretonische Fischsuppe mit geriebenem Parmesan &amp; Knoblauchbaguette</i>		€ 8,50

## *Poissons*

### *Roulade de plie*

Roulade von der Scholle mit grünem Spargel, Bacon & Püree von Kartoffel & Konfierter Zitrone € 20,50

### *Filet de sandre*

Krosses Zanderfilet auf gebratenem Spargelgemüse € 19,50

## *Viandes*

### *Carré de cochon de lait*

Karree vom Spanferkel mit rahmigen Kohlrabi-Estragon Gemüse € 19,50

### *Coq au vine*

Coq au vine & gebratener Polenta € 19,50

## *Fromage*

### *Assortiment de fromages*

Auswahl vom französischen Rohmilchkäse mit Feigensenf groß € 11,50

klein € 7,50

## *Desserts*

*Crème brûlée* € 5,50

### *Salade de fraises*

Salat von Werderaner Erdbeeren mit Minzzucker & Mango Espuma € 9,50

### *Panna cotta au chocolat*

Schokoladen panna Cotta mit gegrillter Melone € 8,50

## *Flammkuchen aus dem Steinbackofen*

### *Elsässer Flammkuchen*

*mit Schmand, Speck & Zwiebeln*

€ 8,00

### *Schinken Flammkuchen*

*mit Schmand, gekochtem Schinken, Strauchtomaten  
& Käse*

€ 9,50

### *Räucherlachs Flammkuchen*

*mit Schmand, Honig-Senf-Dillsauce,  
geräuchertem Lachs & Rucola*

€ 12,50

### *Flusskrebs Flammkuchen*

*mit Schmand, Flusskrebsen, Oliven, getrocknete Tomaten  
& Käse*

€ 10,50

### *Spargel Flammkuchen*

*mit Bärlauchschmand, Spargel, Strauchtomaten,  
Kochschinken & Käse*

€ 12,50

### *Schafskäse Flammkuchen*

*mit Schmand, Oliven, Spinatsalat, getrockneten Tomaten  
& Schafskäse*

€ 10,50

### *Karamellisierter Apfel Flammkuchen*

*mit süßem Schmand & karamellisierten Apfelspalten*

€ 8,50

## *Croques*

### *Croque Monsieur*

*Pain gris avec Jambon et fromage cuit au four*

*Graubrot aus dem Ofen mit Schinken & Käse überbacken*

€ 7,50

### *Croque Madame*

*Pain gris avec Jambon et fromage cuit au four avec un oeuf au plat*

*Graubrot aus dem Ofen mit Schinken, Käse & Spiegelei*

€ 8,50

### *Croque Auvergnat*

*Pain gris avec rilette d'oie et roquefort cuit au four*

*Graubrot aus dem Ofen mit Gänserilette & Roquefort*

€ 9,50

# *Classic Menü*

*Gebratene Stopfleber mit Saisonalem Obst  
& Süßbrot*

\*\*\*

*Bretonische Fischsuppe*

\*\*\*

*Gekrustetes Rinderfilet auf Marktgemüse*

\*\*\*

*Crème brûlée*

€ 39,00

*Wir bieten Ihnen Montag bis Freitag ab 12.00 Uhr ein täglich  
wechselndes Lunchgericht für € 7,50 inklusive eines Getränkes an.*