



Menu Classique

Foie Gras

Gebratene Stopfleber mit Obst, Ei & Brioche

*Château Suduirant,
Bordeaux / Sauternes 5cl*

Filet de bœuf

*Gekrustetes Rinderfilet
auf feinem Marktgemüse & Jus*

*Côtes du Rhône
Château d'Orsan 0,2l*

Crème Brûlée

Gebrannte Creme

*Château Trignon, Muskat
Famille Quiot, Beaume de Venise 5cl*

3 Gang Menü 51 Euro / Weinbegleitung 21 Euro

Alle Gerichte sind auch individuell einzeln zu bekommen.

Eine Liste der Zusatzstoffe sowie eine Allergenebeschreibung erhalten Sie auf Anfrage.



Menu Charlotte

Caille Impériale

*Brust von der Imperial – Wachtel,
Blumenkohl, Cous Cous vom Romanesco*

*2013 Pinot Noir « Bourgogne »
La Baume Aine & Fils AOC 0,1l*

Filet de Cabillaud

*Gebratenes Kabeljaufilet im Tomaten – Miso – Sud,
Edamame & Kräutersaitlinge*

*2014 Découverte, Viognier
Domaine St. Antoine / Minervoir 0,2l*

Brioche gratinée

*Feines Brioche mit Munster gratiniert,
Aprikosenchutney, Kümmeljus*

*2015 Muscat « Vendanges Manuelles »
Cave de Ribeauvillé AOC 0,1l*

Mousse au chocolat

*Mousse von dunkler Schokolade
mit marinierten Beeren*

2013 Cuvée la Galline, Banyuls AOC 5cl

*3 Gänge Menü 47,00 Euro / 4 Gänge Menü 55,00 Euro
Weinbegleitung 22 Euro pro Person*

Alle Gerichte sind auch individuell einzeln zu bekommen.

Eine Liste der Zusatzstoffe sowie eine Allergenebeschreibung erhalten Sie auf Anfrage.

Carte du Jour

<i>Huitres fine de claire</i> <i>Austern fine de claire</i>	<i>3 portions</i> <i>3 Stück</i>	<i>€ 11,50</i>
<i>Huitres fine de claire</i> <i>Austern fine de claire</i>	<i>6 portions</i> <i>6 Stück</i>	<i>€ 17,50</i>
<i>Huitres gratinées</i> <i>Gratinierte Austern</i>	<i>6 portions</i> <i>6 Stück</i>	<i>€ 19,50</i>
<i>Huitres aux épinards gratinées à la crème de fromage frais</i> <i>Austern mit Spinat & Frischkäsecreme überbacken</i>		
<i>Austern außer Haus</i>	<i>Stück</i>	<i>€ 3,80</i>

Entrées

<i>Veau bouché</i> <i>Tranche vom Kalbstafelspitz, Kartoffel – Radischensalat, eingelegte Roscoffzwiebeln, Feldsalat</i>		<i>€ 12,50</i>
<i>Thon frit</i> <i>Gebratener Gelbflossen - Thunfisch, Gurken – Melonen Tatar, Koriander & Sojaglace</i>		<i>€ 14,50</i>

Soupes

<i>Soupe froide de tomate et de melon</i> <i>Gekühlte Suppe von Tomate & Melone mit mariniertem Kalbszungen - Schalottensalat</i>		<i>€ 8,50</i>
<i>Soupe de poissons</i> <i>Bretonische Fischsuppe mit geriebenem Parmesan, Knoblauchbaguette & Rouille</i>	<i>große Portion</i>	<i>€ 11,50</i>
	<i>kleine Portion ohne Knoblauchbaguette</i>	<i>€ 8,50</i>
<i>Unsere legendäre Bretonische Fischsuppe gibt es auch zum Mitnehmen!</i>		
	<i>100ml außer Haus (ohne Einlage)</i>	<i>€ 2,80</i>

Viandes

Magret de Canard

*Rosa gebratene Barberie Entenbrust, Zuckermais – Creme,
Balsamico – Pfefferkirschen, Pfifferlinge* € 25,50

Entrecôte irlandaise

*Entrecôte vom Irischen Weiderind,
Ochsenherztomate, glaciertes Wurzelgemüse, la ratte & Roquefortsauce* € 28,50

Poissons

Filet de char atlantique

*Filet vom Atlantiksaibling auf geschmorten Dillgurken,
Duftreiscreme & Zitronen - Fischschaum* € 25,50

Poisson de brème

*Dorade Royal im Ganzen gebraten, konfierte Kirschtomaten,
Kapern – Zitronenbutter & kleiner Salat* € 25,50

Fromage

Assortiment de fromages

Auswahl vom französischen Rohmilchkäse mit Feigensenf

<i>klein</i>	<i>(3 Sorten)</i>	<i>€ 9,50</i>
<i>groß</i>	<i>(5 Sorten)</i>	<i>€ 14,50</i>

Desserts

Crème Brûlée € 6,50

Madeleine de pavot, parfait de banane

Madeleins mit Blaumohn, Bananenparfait & Gewürzpflaume € 8,50

Tartelette aux Crème Pâtisserie

Tartelette mit Crème Pâtisserie, saisonalen Früchten & Sorbet € 8,50

Café Gourmand

Süße Variation des Hauses mit kleinem Café € 10,50

Flammkuchen aus dem Steinbackofen

Elsässer Flammkuchen

mit Schmand, Speck & Zwiebeln

außer Haus € 8,50
€ 6,00

Schinken Flammkuchen

*mit Schmand, gekochtem Schinken, Strauchtomaten
& Käse*

außer Haus € 9,50
€ 6,50

Flammkuchen „Bayonne“

*mit Schmand, gebratener Zucchini, Tomaten, Rucola
& luftgetrocknetem Bayoner Schinken*

außer Haus € 14,50
€ 11,50

Spargel Flammkuchen

mit Bärlauchschmand, feinem Spargel, Tomate, Käse & Pesto

außer Haus € 14,50
€ 11,50

Flusskrebbs Flammkuchen

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

außer Haus € 15,50
€ 12,50

Räucherlachs Flammkuchen

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

außer Haus € 14,50
€ 11,50

Karamellisierter Apfel Flammkuchen

mit süßem Schmand & karamellisierten Apfelspalten

außer Haus € 8,50
€ 6,00

Croques

Croque Monsieur

Pain gris avec Jambon et fromage cuit au four

*Graubrot aus dem Ofen mit Schinken, mit Käse überbacken
& kleinem Salatbouquet*

außer Haus ohne Salat € 8,50
€ 5,50

Croque Madame

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

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

außer Haus ohne Salat € 9,50
€ 6,50

Croque Auvergnat

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

*Graubrot aus dem Ofen mit Gänserilette, Roquefort
& kleinem Salatbouquet*

außer Haus ohne Salat € 9,50
€ 6,50

Eine Liste der Zusatzstoffe sowie eine Allergenebeschreibung erhalten Sie auf Anfrage.