



Menu Classique

Foie Gras

*Gebratene Stopfleber mit Obst, Ei
& geröstetem Süßbrot*

*Château Suduirant,
Bordeaux / Sauternes 5cl*

Filet de bœuf Charolais

*Gekrustetes Filet vom Charolais – Rind
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 49 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

Oeuf poché de la caille

*Pochiertes Solei von der Wachtel mit Quinoa – Salat,
Bärlauchpüree & Bärlauchschwamm*

*Sauvignon blanc / Gros Manseng
Alain Brumont, Vin de Pays de Gascogne 0,1l*

Filet de maquereau

*Gebratenes Makrelenfilet mit Brunnenkresse - Risotto,
eingelegten Radischen & weißem Tomatenschaum*

*Brumont Rosé, Tannat/Syrah/Merlot
Alain Brumont, Vin de Pays de Gascogne 0,1l*

Crottin de Chavignol

Gratinierter Ziegenkäse mit Vanilletomaten, Basilikumpesto & Rucola

*Bourgogne Chardonnay ‚vieilles vignes‘
Albert Bichot, Beaune AOC 0,1l*

Flammerie de semoule à la noix de coco

Kokos – Grießflammerie mit karamellisierter Banane & Bananenparfait

2013 Cuvée la Galline, Banyuls AOC 5cl

*3 Gänge Menü 47,00 Euro / 4 Gänge Menü 56,00 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>Thon frit</i> <i>Gebratener Thunfisch mit Karotte, Zitronen – Joghurt,</i> <i>& gegrillter Zucchini</i>		<i>€ 14,50</i>
<i>Langue de veau bouillie</i> <i>Tranchen von gesottener Kalbszunge</i> <i>mit Kapernpüree, kandiertem Meerrettich & Frisee</i>		<i>€ 13,50</i>

Soupes

<i>Soupe rouge</i> <i>Suppe von roten Runden mit Minze & Kürbiskernen</i>		<i>€ 8,50</i>
<i>Soupe de poissons</i> <i>Bretonische Fischsuppe mit geriebenem Parmesan, Knoblauchbaguette</i> <i>& Rouille</i>	<i>große Portion</i> <i>kleine Portion ohne Knoblauchbaguette</i>	<i>€ 11,50</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

Poitrine de canard rôtie

*Rosa gebratene Barberie – Entenbrust auf Paprika – Polenta
& getrüffeltem Spitzkohl*

€ 24,50

Hanches de l'agneau avec cassoulette

Gebratene Hüfte vom Salzwiesenslamm

mit Kartoffel - Bohnen Cassoulette, Brokkoli & Basilikum - Pesto

€ 26,50

Poissons

Filet de Skrei

*Gebratenes Filet vom Skrei mit Röstzwiebelcreme,
Kartoffel – Lauchragout & Schluppen*

€ 25,50

Filet du mulet

Filet von der Meeräsche mit Passpierre, Fenchel & Erbspürree

€ 26,50

Fromage

Assortiment de fromages

Auswahl vom französischen Rohmilchkäse mit Feigensenf

klein (3 Sorten)

€ 9,50

groß (5 Sorten)

€ 14,50

Desserts

Crème Brûlée

€ 6,50

Mousse de lait au rhubarbe

Topfenschaum mit Himbeer - Rhubarber

€ 8,50

Mousse du fruit de la passion

Mousse von der Passionsfrucht mit Mango – Vanille

& Mango - Sorbet

€ 9,50

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

Schafkäse Flammkuchen

mit Schmand, Oliven, Spinatsalat, getrockneten Tomaten
& Schafskäse

außer Haus € 13,50
€ 10,50

Ziegenkäse Flammkuchen

mit Schmand, Ziegenkäse, Ratatouille & Honig

außer Haus € 13,50
€ 10,50

Flusskrebis Flammkuchen

mit Schmand, Flusskrebisen, Oliven, getrocknete Tomaten
& Käse

außer Haus € 14,50
€ 11,50

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 rillette 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.