



Menu Classique

Foie Gras

*Gebratene Stopfleber mit Obst, Ei
& geröstetem Süßbrot*

*Château Suduirant,
Bordeaux / Sauternes 5cl*

Filet de bœuf

*Gekrustetes Rinderfilet
mit Beelitzer Stangenspargel & Nussbutter*

*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

Ragoût d'agneau

*Herzhaftes Lammragout im Bärlauch – Crêpe,
Kopfsalat & Oliventapenade*

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

Soupe de petits pois

*Gekühlte Suppe von Gartenerbsen, Buttermilch – Granité
& Schinkenknusper*

Plie frit

Gebratene Maischolle auf Kartoffel – Spargel - Ragout

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

Gâteau de sureau

*Gâteau von der Hollerblüte,
Rhabarber & Schokoladen - Earl Grey, Ganache, Quarkparfait*

*2011 Château du Trignon / Quiot,
Muscat de Beaume de Venise 5cl*

*3 Gänge Menü 44,00 Euro / 4 Gänge Menü 53,00 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>Tarte aux pommes de terre</i> <i>Lauwarme Kartoffel Tarte mit Bodin Noir mit kleinem Salat</i>	<i>€ 11,50</i>
<i>Oeuf au four avec asperges, truite fumée</i> <i>Gebackenes Bio – Ei mit grünem Spargel, geräucherter Forelle, Comté – Espuma & Frühlingsalat</i>	<i>€ 14,50</i>

Soupes

<i>Soupe de petits pois</i> <i>Gekühlte Suppe von Gartenerbsen, Buttermilch – Granité & Schinkenknusper</i>	<i>€ 7,50</i>
<i>Soupe de poissons</i> <i>Bretonische Fischsuppe mit geriebenem Parmesan, Knoblauchbaguette & Rouille</i>	<i>große Portion € 11,50</i> <i>kleine Portion ohne Knoblauchbaguette € 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

Escalope du cochon

Gebratenes Kotlett vom Duroschwein auf Bohnen – Artischocken Cassoulet, Erdapfel- Olivenstampf € 25,50

Poitrine de poulet au citron et au basilic

Brust vom Schwarzfederhuhn mit Zitrone & Basilikum, Bio Quinoa & pikantem Karotten – Fenchel – Paprikaragout € 24,50

Poissons

Tranche pochée de saumon atlantique

Pochierte Tranche vom Atlantiklachs unter der Bärlauchkruste, Buttersagliathelle, & Zucchini - Tomatengemüse € 25,50

Filet de sandre aux asperges sautées

Gebratenes Filet vom Zander auf sautiertem Spargel, Parmesanrisotto & Zitronenschaum € 24,50

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

Parfait de citron et basilic

Zitronen – Basilikumparfait mit marinierten Erdbeeren & Joghurtmousse € 8,50

Mousse du fruit de la passion

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

Schafkäse Flammkuchen

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

außer Haus € 13,50
€ 10,50

Spargel Flammkuchen

mit Bärlauchschmand, feinem Spargel, Tomate, Käse & Pesto

außer Haus € 14,50
€ 11,50

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.