

Menü Maison Charlotte

Assortiment de poisson fumé

*Auswahl von heimischen Räucherfischen
an Salat von grünem & weißem Spargel mit Wasabi - mousse*
€ 11,50

2008 Les Jamelles Viognier / VdP'Oc 0,1l

Tagliatelle au truffe

Buttertagliatelle mit frisch gehobeltem Trüffel
€ 14,50

2007 Pinot Blanc, Trimbach / Alsass AOC 0,1l

Dos du cerf entre crôte de tonka

*Hirschrücken unter der Tonkakruste
auf Cassoulette von Gnocchi & Kräutersaitlingen*
€ 21,50

1997 Château Lanessan / Cru Bourgeois, Haut Medoc 0,1l

Sorbet exotique

*Sorbet von exotischen Früchten
aufgefüllt mit Cremant*
€ 7,50

2008 Château Trignon Muscat / Beaume de Venise AOC 5cl

*3 Gänge € 41,00€
4 Gänge € 51,00€
die Weinreise zum Menü € 19,00€*

Carte de Jour

Huitres fine de claire 3 portions

Austern fine de claire 3 Stück

€ 6,50

Huitres fine de claire 6 portions

Austern fine de claire 6 Stück

€ 9,50

Huitres gratines 6 portions

Gratinierte Austern 6 Stück

Huitres aux épinards gratinées à la crème de fromage frais

Austern mit Spinat & Frischkäsecreme überbacken

€ 12,50

Entrées

Coin croustillant de rilette, poire et roquefort

Knusprige Ecken von Gänserilette, Birne & Roquefort

€ 8,50

Foie gras de canard

Crème brûlée von der Entenstopfleber

mit Chutney

€ 13,50

Soupes

Soupe d'asperge

Schaumsüppchen von Beelitzer Stangenspargel mit Kresse

€ 6,50

Soupe d' poissons bretonne avec fromage rapé et baguette à l'ail

Bretonische Fischsuppe mit geriebenem Parmesan

& Knoblauchbaguette

€ 8,50

Poissons

Gamba rôtie au risotto d'asperge

Riesengarnelen in Aromaten gebraten auf Spargelrisotto

€ 19,50

Filet de lotte au legumes d'asperge rôtie

Filet von der Lotte auf gebratenem Spargelgemüse & Bärlauchpesto

€ 21,50

Viandes

Entrecôte de bison au avocat et tomate

Entrecôte vom Bison mit Avocado – Tomatensalat

& Kräuterbaguette

€ 20,50

Escalope de côtelette avec asperge au four

Paniertes Kasslerschnitzel

mit gratiniertem Stangenspargel aus dem Rohr

€ 19,50

Fromage

Assortiment de fromages au lait cru avec moutarde de figue

Auswahl vom französischen Rohmilchkäse mit Feigensenf

€ 9,50

Desserts

Crème brûlée

€ 4,50

Crème de avocat doux

Süße Avocadocrème mit marinierten Erdbeeren

€ 9,50

Marquise

Schokoladenterrine auf Ananascarpaccio

€ 7,50

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

Spargel Flammkuchen

*mit Sauce Hollandaise, Beelitzer Spargel, gekochter Schinken,
Tomate & Käse*

€ 12,50

Flusskrebs Flammkuchen

mit Schmand, Flusskrebschwänzen, Oliven & Käse

€ 10,50

Karamellisierte Apfel Flammkuchen

mit süßem Schmand und karamellisierten Apfelspalten

€ 8,50

Croques

Croque Monsieur

Pain noir avec Jambon et fromage cuit au four

Graubrot aus dem Ofen mit Schinken und Käse überbacken

€ 7,50

Croque Madame

Pain noir Jambon, fromage et un oeuf au plat cuit au four

Graubrot aus dem Ofen mit Schinken, Käse und Spiegelei

€ 8,50

Croque Auvergnat

Pain noir avec rillettes d'oie et roquefort cuit au four

Graubrot aus dem Ofen mit Gänserilette & Roquefort

€ 9,50

English

Menü Maison Charlotte

Assortiment de poisson fumé

Assortment of smoked fish with salad of green & white Asparagus

€ 11,50

2008 Les Jamelles Viognier / VdP'Oc 0,1l

Tagliatelle au truffe

Buttertagliatelle with truffle

€ 14,50

2007 Pinot Blanc, Trimbach / Alsass AOC 0,1l

Dos du cerf entre crôte de tonka

*Back of deer under tonka – crust
with cassoulette of mushrooms & gnocchi*

€ 21,50

1997 Château Lanessan / Cru Bourgeois, Haut Medoc 0,1l

Sorbet exotique

Sorbet of exotic fruits with cremant

€ 7,50

2008 Château Trignon Muscat / Beaume de Venise AOC 5cl

3 courses	€ 41,00
4 courses	€ 51,00
„journey of wine“	€ 19,00

Carte de Jour

Huitres fine de claire 3 portions

Oyster fine de claire 3 servings

€ 6,50

Huitres fine de claire 6 portions

Oyster fine de claire 6 servings

€ 9,50

Huitres gratines 6 portions

Oyster « Au Gratin » 6 servings

Huitres aux épinards gratinées à la crème de fromage frais

Oyster scalloped with spinach & cream cheese

€ 12,50

Entrées

Coin croustillant de rilette, poire et roquefort

Crusty hash browns filled with rilette, pear & roquefort

€ 8,50

Foie gras de canard

Crème brûlée of foie gras with chutney

€ 13,50

Soupes

Soupe d'asperge

Asparagus cream soup with dill

€ 6,50

Soupe de poissons bretonne avec fromage rapé et baguette à l'ail

Celtic fish soup with grinded parmesan cheese & garlic baguette

€ 8,50

Poissons

Gamba rôtie au risotto d'asperge
Fried king prawns with asparagus risotto
€ 19,50

Filet de lotte au légumes d'asperge rôtie
Filet of anglerfish
with fried vegetable of asparagus & wild garlic pesto
€ 21,50

Viandes

Entrecôte de bison au avocat et tomate
Entrecôte of bison with avocado, tomato
& herbsbaguette
€ 20,50

Escalope de côtelette avec asperge au four
Escalope of smoked pork chop with gratinated asparagus
€ 19,50

Fromage

Assortiment de fromages au lait cru avec moutarde de figue
Assortment of french cheese with fig – mustard
€ 9,50

Desserts

Crème brûlée
€ 4,50

Crème de avocat doux
Sweet avocado cream with marinated strawberry
€ 9,50

Marquise
Tureen of chocolate with capaccio of pine - apple
€ 7,50

Tarte Flambee out of the stone oven

Tarte Flambee "Alsace"

With sour cream, bacon & onions

€ 8,00

Tarte Flambee "Ham"

With sour cream, cooked ham, tomatoes & cheese

€ 9,50

Tarte Flambee "smoked salmon"

*With sour cream, smoked salmon, honey – mustard sauce
& rocket salad*

€ 12,50

Tarte Flambee "spinach"

With sour cream, spinach, grinded cheese & fried egg

€ 9,00

Tarte Flambee "crayfish"

With sour cream, crayfish, olive, sun dried tomatoes & cheese

€ 10,50

Tarte Flambee „caramelised apple“

With sweet sour cream & caramelised thin slices of apple

€ 8,50

Croques

Croque Monsieur

Pain noir avec Jambon et fromage cuit au four

Brown bread out of the oven scalloped with ham & cheese

€ 7,50

Croque Madame

Pain noir Jambon, fromage et un oeuf au plat cuit au four

Brown bread out of the oven with ham, cheese & fried egg

€ 8,50

Croque Auvergnat

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

Brown bread out of the oven with rilette of goose & roquefort

€ 9,50