



Menu Classique

Foie Gras

*Gebratene Stopfleber mit Obst, Ei
& geröstetem Süßbrot*

*Château Suduirant,
Bordeaux / Sauternes 5cl*

Filet de bœuf Charolais

*Gekröstetes 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

Terrine de lapin et olive

*Terrine von Kaninchen & Olive
mit Apfel – Staudensellerie – Salat & Liebstöckl*

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

Filet de Skrei

*Gebratenes Filet vom Skrei auf Creme von jungen Erbsen mit Dijon – Senfsauce,
Rote Bete & kandiertem Meerrettich*

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

Crottin de Chavignol

Gratinierter Ziegenkäse mit Vanilletomaten, Basilikumpesto & Rucola

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

Mousse au chocolat aux cognassier

*Mousse von Belgischer Gewürzschokolade
mit Mokka - Parfait & eingelegten Orangen*

2013 Cuvée la Galline, Banyuls AOC 5cl

3 Gänge Menü 48,00 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>	3 portions 3 Stück	€ 11,50
<i>Huitres fine de claire</i> <i>Austern fine de claire</i>	6 portions 6 Stück	€ 17,50
<i>Huitres gratinées</i> <i>Gratinierte Austern</i>	6 portions 6 Stück	€ 19,50
<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>	€ 3,80

Entrées

<i>Betterave rouge avec mâche</i> <i>Rote Bete Carpaccio mit getrüffeltem Himbeervinaigrette,</i> <i>Feldsalat & Croutons</i>		€ 8,50
<i>Saumon de l'Atlantique mariné</i> <i>Hausgebeizter Atlantiklachs mit Ziegenquark,</i> <i>frischen Kräutern & Buchenpilzen</i>		€ 14,50

Soupes

<i>Soupe rouge</i> <i>Suppe von roten Rändern mit Minze & Kürbiskernen</i>		€ 8,50
<i>Soupe de poissons</i> <i>Bretonische Fischsuppe mit geriebenem Parmesan, Knoblauchbaguette</i> <i>& Rouille</i>	große Portion kleine Portion ohne Knoblauchbaguette	€ 10,50 € 8,50
<i>Unsere legendäre Bretonische Fischsuppe gibt es auch zum Mitnehmen!</i> <i>100ml außer Haus (ohne Einlage)</i>		
		€ 2,80

Viandes

Coq au vin de la poitrine de poulet

Coq au Vin von der Maishähnchenbrust

mit gebratener Polenta, Schalottenmarmelade & Duxelle

€ 22,50

Sanglier rôti

Gebratener Wildschweinrücken mit Walnuss – Serviettenknödel, sautierten

Rosenkohlblättern, Schwarzwurzel & Blaubeerjus

€ 26,50

Poissons

Filet de flétan noir

Gebratenes Filet vom schwarzen Heilbutt mit getrüffeltem Risotto,

Ratatouille, frischem Wintertrüffel & Sauce Provence

€ 26,50

Pot au feu de langoustine

Pot au feu vom Kaisergranat mit Garnelen & Bouchotmuscheln

an Topinamburpüree & Wurzelgemüse

€ 27,50

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

Gâteau de cassis

Feines Cassis – Joghurt – Törtchen

mit Lebkuchen – Parfait & Birne

€ 8,50

Tarte Tatin

Tarte Tatin vom roten Boskop – Apfel mit Nougatschaum

& geschmorter Ananas

€ 8,50

Café Gourmand

Süße Variation des Hauses mit kleinem Café

€ 10,50

Flammkuchen aus dem Steinbackofen

Elsässer Flammkuchen

mit Schmand, Speck & Zwiebeln

€ 8,50

außer Haus

€ 6,00

Schinken Flammkuchen

mit Schmand, gekochtem Schinken, Strauchtomaten

& Käse

€ 9,50

außer Haus

€ 6,50

Schafkäse Flammkuchen

mit Schmand, Oliven, Spinatsalat, getrockneten Tomaten

& Schafskäse

€ 13,50

außer Haus

€ 10,50

Birnen – Roquefort Flammkuchen

mit Schmand, Birnenspalten, Roquefort & Feldsalat

€ 13,50

außer Haus

€ 10,50

Flusskrebbs Flammkuchen

mit Schmand, Flusskrebbsen, Oliven, getrocknete Tomaten

& Käse

€ 14,50

außer Haus

€ 11,50

Räucherlachs Flammkuchen

mit Schmand, Honig-Senf-Dillsauce,

geräuchertem Lachs & Rucola

€ 14,50

außer Haus

€ 11,50

Karamellisierter Apfel Flammkuchen

mit süßem Schmand & karamellisierten Apfelspalten

€ 8,50

außer Haus

€ 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

€ 8,50

außer Haus ohne Salat

€ 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

€ 9,50

außer Haus ohne Salat

€ 6,50

Croque Auvergnat

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

Graubrot aus dem Ofen mit Gänserilette, Roquefort

& kleinem Salatbouquet

€ 9,50

außer Haus ohne Salat

€ 6,50

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