



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
mit Marktgemüse & Jus*

*Bordeaux Rouge, Medoc
Cru Bourgeois 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

Coquille Saint-Jacques

Gebratene Jacobsmuscheln

mit Koriander – Gurkensalat, Mango & Gewürztomate

Sauvignon blanc / Gros Manseng

Alain Brumont, Vin de Pays de Gascogne 0,1l

Œuf poché aux épinards sautés

Pochiertes Bio – Ei

mit sautiertem Spinat & weißer Zwiebelcreme

Bourgogne Chardonnay, vieilles vignes'

Albert Bichot, Beaune AOC 0,1l

Cochon de Iberico aux asperges vertes

Kurz gebratener Ibericorücken

mit grünem Spargel, Kichererbsen & Rosmarin - Panissé

Brumont Rosé, Tannat/Syrah/Merlot

Alain Brumont, Vin de Pays de Gascogne

Tarte de fruit de la passion

Tarte von der Passionsfrucht,

mit Schokoladenparfait & Holunderschaum

Vendémiaire, Château Bouscassé / Alain Brumont 5cl

3 Gänge Menü 46,00 Euro / 4 Gänge Menü 54,00 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>Camembert de Normandie au four</i> <i>Gebackener Camembert de Normandie mit Apfel – Thymiankompott,</i> <i>& jungem Salat</i>		<i>€ 9,50</i>
<i>Omlet de chanterelles</i> <i>Omlette von Pfifferlingen</i> <i>mit Sommersalat, Blüten & Honig - Senfdressing</i>		<i>€ 12,50</i>
<i>Dos de lapin en crépon</i> <i>Kaninchenrücken im Kräutercrêpe, mit Oliventapenade,</i> <i>Ochsenherztomate & Löwenzahn</i>		<i>€ 14,50</i>

Soupes

<i>Soupe à l'oignon caramélisé</i> <i>Karamellisierte Zwiebelsuppe mit Käsecrouton</i>		<i>€ 7,50</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>€ 9,50</i> <i>€ 7,50</i>
<i>Unsere legendäre Bretonische Fischsuppe gibt es auch zum Mitnehmen!</i> <i>100ml außer Haus (ohne Einlage)</i>		<i>€ 2,80</i>

Viandes

Merguez grillées aux chanterelles, pêche

Gebratene Merguez,
mit Kichererbspüree, Pfifferlingen, Pfirsich & Minze € 23,50

Entrcote au café de Paris

Juicy Entrcôte Café de Paris, Risolée - Potatoes & Salad € 26,50

Poissons

Filet de truite avec risotto d'olive

Gebratenes Filet von der Lachsforelle,
mit Olivenrisotto, Ratatouille & weißem Tomatenschaum € 24,50

Dorade royale aux légumes d'été

Dorade Royal im Ganzen, mit sautiertem Sommergemüse & Cous Cous € 25,50

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 bergamote

Mousse von Bergamotte, mit Erdbeer – Zitronen Parfait € 7,50

Charlotte Pompadour

mit Aprikosen – Joghurtcreme & Minze € 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 € 12,50
€ 9,50

Spargel Flammkuchen

*mit Bärlauchschmand, Beelitzer Spargel, Strauchtomaten,
gek. Schinken & Preußentrüffel*

außer Haus € 14,50
€ 11,50

Flusskrebs Flammkuchen

*mit Schmand, Flusskrebsen, 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 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.