



Menu Classique

Foie Gras

Gebratene Stopfleber auf Brioche, Obst & Ei

17,50 Euro

*2015 Château Suduirant,
Bordeaux / Sauternes 5cl*

Filet de boeuf ou Filet d'omble de l'Atlantique

Gekrustetes Rinderfilet oder Filet vom Atlantiksaibling

mit Beelitzer Spargel, La Ratte und Nussbutter

38 Euro / 29 Euro

2018 Château d'Orsan rouge / Côtes du Rhône AOC 0,2l

2018 Riesling / Cave de Ribeauvillé – Alsace AOC 0,2l

Crème Brûlée

Gebrannte Creme

8,50 Euro

*2012 Château Trignon, Muskat
Famille Quiot, Beaume de Venise 5cl*

3 Gänge Menü - Fisch 53 Euro

3 Gänge Menü - Fleisch 62 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.



Menu Charlotte

Terrine de pommes de terre aux fines herbes, asperges vertes et blanches

*Kartoffel – Kräuterterrine mit Schnittlauch,
grünem & weißem Spargel & Ei - Vinaigrette*

16,50 Euro

2019 Muscat « Vendanges Manuelles » Cave de Ribeauvillé AOC 0,1l

Lasagne d'aubergine au quinoa, servie dans une soupe à l'ail

Auberginenlasagne mit Quinoa & Sole - Ei im Bärlauchsud

28,50 Euro

2021 Côte Levant Domaine le Novi / Luberon 0,1l

Crottin de Chavignol

Gratinierter Ziegenkäse mit Basilikumpesto,

Rhabarber – Relish & Rucola

12,50 Euro

2018 Sauvignon blanc / Vin de Pays de Gascogne 0,1l

Flammerie de vanille à la rhubarbe avec parfait au chocolat blanc

Vanille – Flammerie mit Rhabarber &

weißem Schokoladen Parfait

9,50 Euro

2018 Château Bouscassé « Vendemiare » 5cl

4 Gänge Menü 63 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



Menu d'été

D'omble chevalier mariné

*Gebeizter Elsässer Saibling mit Kaviar,
Apfel – Kohlrabi, Meerretticheis & Ziegenkäse*
16,50 Euro

Velouté d'ail avec croustillant

Bärlauchcremesüppchen mit Croustillant
8,50 Euro

Cuisse de lapin braisée à la purée de petits pois et légumes avec sauce à l'estragon

*Geschmorte Kaninchenkeule auf Erbspürree mit
feinem Frühlingsgemüse & Estragonsauce*
29,50 Euro

Tarte au chocolat

*Schokoladentarte mit Bananeneis
& Orangenmousse*
9,50 Euro

4 Gänge Menü 62,00 Euro

Unsere Weinempfehlung

2020 Pinot Noir « Vieilles Vignes » Albert Bichot / Bourgogne
0,75l € 35,00

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	€ 13,50
<i>Huitres fine de claire</i> <i>Austern fine de claire</i>	6 portions 6 Stück	€ 20,50
<i>Huitres gratinées</i> <i>Gratinierte Austern</i>	3 portions 3 Stück	€ 15,50
<i>Huitres gratinées</i> <i>Gratinierte Austern</i>	6 portions 6 Stück	€ 24,50
<i>- Huitres aux épinards gratinées à la crème de fromage frais</i> <i>Austern mit Spinat & Frischkäsecreme überbacken</i>		

Assortiment de fromages

Auswahl vom französischen Rohmilchkäse mit Feigensenf

<i>klein</i>	<i>(3 Sorten)</i>	<i>€ 12,50</i>
<i>groß</i>	<i>(5 Sorten)</i>	<i>€ 17,50</i>

Tartare de boeuf

Hausgemachtes Rindertatar mit Wildkräutersalat

16,50 Euro

Soupe de poissons

Bretonische Fischsuppe mit geriebenem Parmesan, Knoblauchbaguette & Rouille

<i>große Portion</i>	<i>€ 13,50</i>
<i>kleine Portion</i>	<i>€ 9,50 (ohne Knoblauchbaguette & Rouille)</i>

Café Gourmand

Süße Variation des Hauses mit kleinem Café

€ 10,50

Flammkuchen & Croques aus dem Steinbackofen

Elsässer Flammkuchen

mit Schmand, Speck & Zwiebeln

€ 10,50

außer Haus

€ 7,00

Schinken Flammkuchen

mit Schmand, gekochtem Schinken,
Strauchtomaten & Käse

€ 11,50

außer Haus

€ 8,50

Spargel Flammkuchen

mit Bärlauchschmand, Beelitzer Spargel, gekochtem Schinken,
Strauchtomate & Käse

€ 16,50

außer Haus

€ 13,50

Schafkäse Flammkuchen

mit Schmand, Schafkäse, Oliven, getrockneten Tomaten
& Spinatsalat

€ 15,50

außer Haus

€ 12,50

Flusskrebs Flammkuchen

mit Schmand, Flusskrebsen, Oliven,
getrockneten Tomaten & Käse

€ 17,50

außer Haus

€ 14,50

Räucherlachs Flammkuchen

mit Schmand, Honig-Senf-Dillsauce,
geräuchertem Lachs & Rucola

€ 16,50

außer Haus

€ 13,50

Karamellisierter Apfel Flammkuchen

mit süßem Schmand & karamellisierten Apfelspalten

€ 9,50

außer Haus

€ 6,00

Croques

Croque Monsieur

Pain gris avec Jambon et fromage cuit au four

Graubrot aus dem Ofen mit Schinken und Käse überbacken

& kleinem Salatbouquet

€ 12,50

außer Haus ohne Salat

€ 8,50

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

€ 13,50

außer Haus ohne Salat

€ 8,50