



## *Menu Classique*

### *Foie Gras*

*Gebratene Stopfleber auf Brioche, Obst & Ei*

*18,50 Euro*

*2018 Château Suduirant,  
Bordeaux / Sauternes 5cl*

\*\*\*

*d'agneau rôtie, crème de pommes de terre et ail des ours, ratatouille, sauce tomate blanche*

*Rosa gebratene Lammhäfte auf Kartoffel – Bärlauchcreme,  
serviert mit Ratatouille & weißem Tomatenschaum*

*37 Euro*

*oder*

### *Filet d'omble de l'Atlantique*

*Gekrustetes Filet vom Atlantiksaibling  
mit Beeelitzer Stangenspargel, La Ratte & Nussbutter*

*37 Euro*

*2022 Château d'Orsan rouge / Côte du Rhône AOC 0,2l  
2021 Riesling - Cave de Ribeauvillé / Alsace AOC 0,2l*

\*\*\*

### *Crème Brûlée*

*Gebrannte Creme*

*8,50 Euro*

*2018 Château du Trignon, Muscat  
Famille Quiot, Beaume de Venise 5cl*

*3 Gänge Menü 62 Euro  
Weinbegleitung 26 Euro pro Person*

*Alle Gerichte sind auch individuell einzeln zu bekommen.*

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



## *Menu Charlotte*

*Quiche provençale à la ratatouille,  
glace au parmesan, poivrons & huile aux herbes*

*Quiche provençale mit Ratatouille, Parmesaneis, Paprikaschaum & Kräuteröl*

*14,50 Euro*

*2022 La Mer Rosé*

*Vignerons Catalans, Vin de Pays de Languedoc 0,1l*

\*\*\*

*Polenta à l'ail des ours au four avec légumes printaniers sautés  
et mousse de parmesan*

*Gebäckene Bärlauchpolenta mit sautiertem Frühlingsgemüse  
& Parmesanschaum*

*29 Euro*

*2022 Château Montner*

*C. du Roussillon Villages Grande Réserve 0,1l*

\*\*\*

*Crottin de Chavignol au chutney d'asperges et framboises*

*Warmer Crottin de Chavignol mit Spargelchutney & Himbeere*

*14,50 Euro*

*2022 Sauvignon blanc / Gros Manseng*

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

\*\*\*

*Gateau de nougat & pomme avec sorbet framboise*

*Gateau von Nougat & Apfel mit Himbeersorbet*

*12,50 Euro*

*2018 Vendemiare, Château Bouscassé – Pacherenc du Vic-Bilh 5 cl*

*4 Gänge Menü 68 Euro pro Person*

*Weinbegleitung 26 Euro pro Person*

*Alle Gerichte sind auch individuell einzeln zu bekommen.*

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



## *Menu de printemps*

*Filet de lapin rôti au chou-rave, radis, pomme et pois*  
Kurz gebratener Kaninchenrücken mit Kohlrabi, Radieschen, Apfel & Erbse  
17,50 Euro

2019 Chenin blanc « Petite » Bouvet – Ladubay / Saumur brut 0,1l

\*\*\*

*Velouté d'ail des ours au magret de canard fumé*  
Bärlauchcremesüppchen mit geräucherter Entenbrust  
11,50 Euro

\*\*\*

*Filet de loup de mer sur purée de carottes et gingembre,*  
*servi avec artichaut, fenouil et sauce provençale*  
Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch auf Karotten – Ingwerpüree,  
serviert mit Artischocke, Fenchel & sauce provence  
38 Euro

2021 Terre de Saffres, blanc « Domaine Le Novi » Luberon 0,2l

\*\*\*

*Madeleine au chocolat, rhubarbe et glace au yaourt*  
Schokoladen Madeleine mit Rhabarber und Joghurteis  
12,50 Euro

2017 Cuvée la Galline, Banyuls AOC / 5 cl

4 Gänge Menü 76,- Euro  
Weinbegleitung 26 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	€ 14,50
<i>Huitres fine de claire</i> <i>Austern fine de claire</i>	6 portions 6 Stück	€ 24,50
<i>Huitres gratinées</i> <i>Gratinierte Austern</i>	3 portions 3 Stück	€ 16,50
<i>Huitres gratinées</i> <i>Gratinierte Austern</i>	6 portions 6 Stück	€ 27,50
<i>Huitres aux épinards gratinées à la crème de fromage frais</i> <i>Austern mit Spinat &amp; Frischkäsecreme überbacken</i>		

### *Tartare de boeuf*

*Hausgemachtes Rindertatar mit Wildkräutersalat*

€ 16,50

### *Soupe de poissons*

*Bretonische Fischsuppe mit geriebenem Parmesan, Knoblauchbaguette & Rouille*

große Portion € 16,50

kleine Portion € 11,50 (ohne Knoblauchbaguette & Rouille)

### *Filet de boeuf*

*Gekrustetes Rinderfilet mit Beelitzer Stangenspargel, La Ratte, Nussbutter & Jus*

45 Euro

### *Assortiment de fromages*

*Auswahl vom französischen Rohmilchkäse mit Feigensenf*

klein (3 Sorten) € 14,50

groß (5 Sorten) € 19,50

### *Café Gourmand*

*Süße Variation des Hauses mit kleinem Café*

€ 14,50

## ***Flammkuchen & Croques aus dem Steinbackofen***

### ***Elsässer Flammkuchen***

*mit Schmand, Speck & Zwiebeln*

€ 10,50

### ***Schinken Flammkuchen***

*mit Schmand, gekochtem Schinken,  
Strauchtomaten & Käse*

€ 11,50

### ***Spargel Flammkuchen***

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

€ 17,50

### ***Schafkäse Flammkuchen***

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

€ 16,50

### ***Flusskrebs Flammkuchen***

*mit Schmand, Flusskrebsen, Oliven,  
getrockneten Tomaten & Käse*

€ 17,50

### ***Räucherlachs Flammkuchen***

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

€ 16,50

### ***Karamellisierter Apfel Flammkuchen***

*mit süßem Schmand & karamellisierten Apfelspalten*

€ 10,50

## ***Croques***

### ***Croque Monsieur***

***Pain gris avec Jambon et fromage cuit au four***

*Graubrot aus dem Ofen mit Schinken und Käse überbacken & Salat*

€ 12,50

### ***Croque Madame***

***Pain gris avec Jambon et fromage cuit au four avec un oeuf au plat***

*Graubrot aus dem Ofen mit Schinken, Käse, Spiegelei & Salat*

€ 14,50

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