



Menu Classique

Foie Gras

Gebratene Stopfleber auf Brioche, Obst & Ei

17,50 Euro

*2018 Château Suduirant,
Bordeaux / Sauternes 5cl*

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

Gekrustetes Rinderfilet oder Filet vom Atlantiksaibling

mit feinem Marktgemüse & La Ratte

43 Euro / 32 Euro

2021 Château d'Orsan rouge / Côte du Rhône AOC 0,2l

2019 Riesling - Cave de Ribeauvillé / Alsace AOC 0,2l

Crème Brûlée

Gebrannte Creme

8,50 Euro

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

3 Gänge Menü - Fisch 55 Euro

3 Gänge Menü - Fleisch 67 Euro

Weinbegleitung 24 Euro pro Person

Alle Gerichte sind auch individuell einzeln zu bekommen.

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



Menu Charlotte

Olives confites avec laitue, graines de moutarde marinée et crème de pois-menthe

Kandierte Oliven mit Kopfsalat, eingelegter Senfsaat

Ä Erbs - Minz - Creme

14,50 Euro

2021 Sauvignon blanc / Gros Manseng

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

Soupe glacé au concombre et gin avec genévrier et sorbet

Gekühltes Gurken - Gin Süppchen mit

geröstetem Wacholder und Sorbet

10,50 Euro

Purée fenouil-citron vert à l'écume Pernod et légumes d'été marinés

Fenchel-Limettenpüree mit Pernodschaum

und mariniertem Sommergemüse

28 Euro

2020 Pinot Blanc, « Vieilles vignes » Alsace 0,2l

Tarte au fromage frais et myrtille avec chutney de tomates vertes et basilic

Blaubeer - Frischkäsetarte mit

grünem Tomatenchutney und Basilikum

12,50 Euro

Cuvée la Galline rouge, doux, Banyuls AOC 5cl

4 Gänge Menü 64 Euro pro Person

Weinbegleitung 24 Euro pro Person

Alle Gerichte sind auch individuell einzeln zu bekommen.

Eine Liste der Zusatzstoffe sowie eine Allergenebeschreibung erhalten Sie auf Anfrage



Menu de d t 

Saumon marin  en cr pe aux herbes avec sorbet

Hausgebeizter Lachs im Kr utercr pe mit Paspierre & Lakritzsorbet
15,50 Euro

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

Filet de Flétan servi avec bette   card  sautée, gratin & raifort confit

*Gebratenes Filet vom Schwarzen Heilbutt, serviert mit sautiertem Mangold,
Kartoffelgratin & kandiertem Meerrettich*
34 Euro

2021 Côté Levant Ros  - Domaine le Novi / Luberon 0,1l

oder

Entrecôte aux truffes fèves et pommes de terre risol e

*Gebratenes Entrecôte mit getr ffeltem
Saubohnen und Risoleekartoffeln*
36 Euro

2021 Terre de Safres, rouge - Domaine Le Novi / Luberon 0,1l

Crottin de Chavignol au miel de thym

*Gratinierter Crottin de Chavignol mit Thymianhonig,
serviert mit buntem Tomaten - Brotsalat & Basilikum - Espuma*
  14,50

2022 Sauvignon Blanc « Vignerons Catalans » IGP'Oc 0,1l

Variation de la fraise gariguette

Variation von der Gariguette Erdbeere
12,50 Euro

Hausgemachter Erdbeer - Limonenlik r 5cl

4 Gänge Menü 74 Euro

Weinbegleitung 24 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	€ 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

Soupe de poissons

Bretonische Fischsuppe mit geriebenem Parmesan, Knoblauchbaguette & Rouille

<i>große Portion</i>	<i>€ 16,50</i>
<i>kleine Portion</i>	<i>€ 9,50 (ohne Knoblauchbaguette & Rouille)</i>

Café Gourmand

Süße Variation des Hauses mit kleinem Café

€ 12,50

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

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

Pfifferling Flammkuchen

mit Schmand, Speck, Zwiebeln, Tomaten & Käse

€ 17,50

außer Haus

€ 14,50

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

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