



Menu Classique

Foie Gras

Gebratene Stopfleber mit Obst, Ei & Brioche

16,50 Euro

*2015 Château Suduirant,
Bordeaux / Sauternes 5cl*

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

*Gekrustetes Rinderfilet oder Atlantiksaibling
mit feinem Marktgemüse, La Ratte und Jus*

36 Euro / 28 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

*2011 Château Trignon, Muskat
Famille Quiot, Beaume de Venise 5cl*

3 Gänge Menü - Fisch 51 Euro

3 Gänge Menü - Fleisch 58 Euro

Weinbegleitung 22 Euro

Alle Gerichte sind auch individuell einzeln zu bekommen.

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



Menu Charlotte

Chatâigne balsamique et langue de veau

Balsamico - Esskastanie

mit Kalbszunge, roter Zwiebelmarmelade & Herbstpilzen

14,50 Euro

2018 Pinot Blanc, Alsace « vieilles vignes » Cave de Ribeauvillé AOC 0,1l

Filet de Loup der Mer sur risotto de citrouille

Filet vom Loup der Mer auf Kürbisrisotto & Orangen - Fenchelgemüse

26,50 Euro

2020 Côté Levant rosé, Domaine le Novi / Luberon 0,2l

ou

Selle de cerf et purée de racine de persil

Rosa gebratener Hirschrücken auf Püree von Petersilienwurzel, sautierten

Rosenkohlblättern, Winterspargel & Preiselbeerjus

36,00 Euro

2017 Carignan « vieille vignes » Domaine St. Antoine / Minervois 0,2l

Vacherin Mont d'Or et coing

Vacherin Mont d'Or mit altem Balsamico, Brioche & Quitte

11,50 Euro

Mousse de sureau et tarte aux noix

Hofunderbeerenmousse mit Walnusstarte & Honig – Thymian - Eis

8,50 Euro

2015 Cuvée la Galline, Banyuls AOC 5cl

4 Gänge Menü Fisch 58,00 Euro

4 Gänge Menü Fleisch 66,00 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



Menu d'hiver

Carpaccio de betteraves colorées

*Carpaccio von bunter Bete mit Feldsalat, getrüffeltem
Kartoffeldressing und Croutons*
12,50 Euro

Essence de champignon

Essenz von Waldpilzen mit Wurzelgemüse
8,50 Euro

Confit d'oie

*Konfierte Gänsekeule mit Gewürzrotkohl, in Butterbrösel geschwenkten
Kartoffelklößen und Grünkohlchips*
29,00 Euro

Gâteau de nougat et poire

*Gâteau von Nougat und Birne
mit Schokoladeneis & pochierter Birne*
9,50 Euro

4 Gänge Menü 58,00 Euro

Unsere Weinempfehlung

2018 Chateau Montner / Côtes du Roussillon Villages Grande Réserve
0,75l € 32,00

Alle Gerichte sind auch individuell einzeln zu bekommen.

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



Carte du Jour

Huitres fine de claire 3 portions € 12,50
Austern fine de claire 3 Stück

Huitres fine de claire 6 portions € 19,50
Austern fine de claire 6 Stück

Huitres gratinées 6 portions € 24,50
Gratinierte Austern 6 Stück

Huitres aux épinards gratinées à la crème de fromage frais
Austern mit Spinat & Frischkäsecreme überbacken

Assortiment de fromages

Auswahl vom französischen Rohmilchkäse mit Feigensenf

klein (3 Sorten) € 11,50

groß (5 Sorten) € 16,50

Soupe truffée au céleri

Getrübete Suppe vom Knollensellerie & gebackenem Eigelb

9,50 Euro

Soupe de poissons

Bretonische Fischsuppe mit geriebenem Parmesan, Knoblauchbaguette & Rouille

große Portion € 12,50

kleine Portion € 8,50 (ohne Knoblauchbaguette & Rouille)

Café Gourmand

Süße Variation des Hauses mit kleinem Café

€ 10,50

Flammkuchen & Croques aus dem Steinbackofen

Elsässer Flammkuchen

mit Schmand, Speck & Zwiebeln

€ 9,50

außer Haus

€ 6,00

Schinken Flammkuchen

mit Schmand, gekochtem Schinken, Strauchtomaten
& Käse

€ 10,50

außer Haus

€ 6,50

Flammkuchen Brie de Meaux

mit Preiselbeerschmand, Brie de Meaux und Feldsalat

€ 13,50

außer Haus

€ 11,50

Schaffkäse Flammkuchen

mit Schmand, Schaffkäse, Oliven, getrockneten Tomaten
& Spinatsalat

€ 14,50

außer Haus

€ 11,50

Flusskrebbs Flammkuchen

mit Schmand, Flusskrebbsen, Oliven,
getrockneten Tomaten & Käse

€ 16,50

außer Haus

€ 13,50

Räucherlachs Flammkuchen

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

€ 14,50

außer Haus

€ 11,50

Karamellisierter Apfel Flammkuchen

mit süßem Schmand & karamellisierten Apfelspalten

€ 9,50

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

€ 11,50

außer Haus ohne Salat

€ 6,50

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

€ 12,50

außer Haus ohne Salat

€ 7,50

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