



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 feinem Marktgemüse, La Ratte und Jus

39 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 54 Euro

3 Gänge Menü - Fleisch 64 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

Aspic de betterave avec mâche

Aspic von Bete mit Feldsalat, getrüffeltem Kartoffeldressing & Croûtons
11,50 Euro

Confit d'oie

*Konfierte Keule von der Gans mit Gewürzrotkohl & in Butterbröseln
geschwenkten Kartoffelklößen*
34 Euro

Poire Hélène

*Birne Helene mit französisch Nougat, hausgemachtem Vanilleeis
& Schokoladensauce*
10,50 Euro

3 Gänge Menü 55 Euro

Unsere Weinempfehlung

*2018 Terre de Safres, rouge
Domaine Le Novi / Luberon*
0,75 l 36 Euro

Alle Gerichte sind auch individuell einzeln zu bekommen.

Eine Liste der Zusatzstoffe sowie eine Allergenebeschreibung erhalten Sie auf Anfrage



Menu d'automne

Cailles frites, avec oignon, biscuit aux olives et mâche
Brust & Keule von der Wachtel,
serviert mit Zwiebelvariation, Olivenbiscuit & Feldsalat
16,50 Euro
Pinot Blanc, Alsace « vieilles vignes » 0,1l

Strudel de chou rouge
Gebackener Rotkohlstrudel mit Quittenchutney & Lebkuchenschaum
26,- Euro
oder

Filet de lotte aux épinards sautés
Gebratener Seeteufel mit sautiertem Spinat, Rote Bete, Gratin & Sauce Provence
32,- Euro
2021 Côté Levant Rosé
Domaine le Novi / Luberon, Provence 0,2l

Gratin de figues à la Fourme d'ambert
Mit Fourme d'ambert gratinierte Feige auf Kartoffel - Walnussbrot
12,50 Euro
2018 Château Bouscassé « Vendemiare », doux, 5cl

Torréfacteur aux prunes avec financier et parfait aux noix
Zwetschgenröster mit Financier & Walnussparfait
9,50 Euro
Cuvée la Galline rouge, doux, Banyuls AOC 5cl

4 Gänge Menü Strudel 63 Euro
4 Gänge Menü Seeteufel 68 Euro
Weinbegleitung 25 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
<p>- <i>Huitres aux épinards gratinées à la crème de fromage frais</i> <i>Austern mit Spinat & Frischkäsecreme überbacken</i></p>		

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
große Portion € 13,50
kleine Portion € 9,50 (ohne Knoblauchbaguette & Rouille)

Crème Dubarry

Süppchen von Blumenkohl und Haselnuss mit Kräuteröl
€ 9,00

Café Gourmand

Süße Variation des Hauses mit kleinem Café
€ 11,50

Flammkuchen & Croques aus dem Steinbackofen

Elsässer Flammkuchen

mit Schmand, Speck & Zwiebeln

außer Haus € 10,50
€ 7,00

Schinken Flammkuchen

mit Schmand, gekochtem Schinken,
Strauchtomaten & Käse

außer Haus € 11,50
€ 8,50

Brie de Meaux Flammkuchen

mit Preiselbeerschmand, Brie de Meaux und Feldsalat

außer Haus € 15,50
€ 12,50

Schaffkäse Flammkuchen

mit Schmand, Schaffkäse, Oliven, getrockneten Tomaten
& Spinatsalat

außer Haus € 15,50
€ 12,50

Flusskrebbs Flammkuchen

mit Schmand, Flusskrebbsen, Oliven,
getrockneten Tomaten & Käse

außer Haus € 17,50
€ 14,50

Räucherlachs Flammkuchen

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

außer Haus € 16,50
€ 13,50

Karamellisierter Apfel Flammkuchen

mit süßem Schmand & karamellisierten Apfelspalten

außer Haus € 9,50
€ 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

außer Haus ohne Salat € 12,50
€ 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

außer Haus ohne Salat € 13,50
€ 8,50