

MENU

Vorspeisen

Baguette & französische Meersalzbutter | 6,90 Euro

Amuse Bouche | Starter | Wechselnd nach Idee des Küchenchefs | 16,50 Euro

Austern 3 | 6 | 12 Stk. | Fin de Claire | Schalottenvinaigrette | Zitrone | 14 | 25 | 43 Euro

Tatar vom Rind | Gebeiztes Bio-Eigelb | Chips | Schalotten | 80g 19 Euro | 120g 27 Euro

Tatar von saisonalen Pilzen | Schalotten | Röstbrot | Sauce Rouille | Kresse | 16 Euro

Wildkräutersalat | Vinaigrette | 12 Euro

Jakobsmuschel | karamellisierter Chicorée | Beurre blanc | 21 Euro

Elsässer Zwiebelsuppe | Sauerteigbrot | Bergkäse | 12 Euro

Tuna Tataki | flambiert | Sesam | Soja | Wasabi | Zitrone | 150g 19 Euro

Hauptgänge

Moules Frites | Bouchot Miesmuscheln | Weißweinsud | Pommes Frites | Sauce Rouille | 32 Euro

Käsefondue | Weißwein | Baguette | Kirschwasser | 28 Euro

Frische Pasta | Trüffelbutter | Parmesan | Trüffel | Cherrytomaten | klein 26 Euro | groß 36 Euro

Tuna Tataki | flambiert | Sesam | Soja | Wasabi | Zitrone | 300g 36 Euro

Special Cut vom Rind | auf Anfrage | zwei Beilagen nach Wahl | Jus

Beef Rips | mariniert | sous-vide | BBQ-Sauce | 42 Euro

Filet de Boeuf | sous-vide | medium 200g | Sauce Béarnaise | 49 Euro

Fjordforelle | Filet | Sesammantel | Safran Sauce | 32 Euro

Poulet au maïs | Maishähnchen | Sauce Béarnaise | 36 Euro

Ratatouille | Hauptgang | vegetarisch | 23 Euro

zu jedem der unteren Hauptgänge servieren wir 1 Beilage nach Wahl:

Ratatouille | Saisonale Pilze | Vichy Karotten |

Pommes Frites | Kartoffelgratin | Beilagensalat

jede weitere Beilage | 7,50 Euro

Extra Toppings:

Steinpilzbutter | 4 Euro

Spicy Tomatenconfit | 3 Euro

Jus | 4,50 Euro

Sauce Béarnaise | 3,50 Euro

APERITIF

Crément d'Elsass | Rosé Brut | Grand C | 0,1l | 9 Euro

Champagner | Marc Chauvet | Brut | 0,1l | 13 Euro

Ricard | Pastis | 4cl | 6 Euro

Lillet Vive | 0,2l | 8,50 Euro

Lillet Wild Berry | 0,2l | 8,50 Euro

Kir Royal | 0,1l | 14 Euro

PriSecco alkoholfrei | Geiger | 0,2l | 8 Euro

OFFENE WEINE 0,15L

Weiß

Blanc de Noir | Leichtigkeit des Seins | Grand C | 7,50 Euro

Riesling | Magnus Kiesel | 7,50 Euro

Grauburgunder | St. Antony | 7,50 Euro

Chardonnay | Toques et Clochers | 10 Euro

Sancerre | Les Caillottes | 12,50 Euro

Rosé

Gris Blanc | Gérard Bertrand | 7,50 Euro

Rot

Art de Vivre | Gérard Bertrand | 9,50 Euro

BIERE

Wolters | 0,33l | 3,50 Euro

Wolters alkoholfrei | 0,33l | 3,50 Euro

Wolters Radler naturtrüb | 0,33l | 3,50 Euro

Bayreuther Hell | 0,33l | 5 Euro

DRINKS

Gin Tonic | 0,3l | 11 Euro

Moskow Mule | 0,3l | 11 Euro

ALKOHOLFREI

Viva con Agua laut | 0,75l | 6,50 Euro

Viva con Agua leise | 0,75l | 6,50 Euro

Coca Cola | 0,2l | 3,50 Euro

Coca Cola Zero | 0,2l | 3,50 Euro

Thomas Henry Tonic | 0,2l | 3,50 Euro

Thomas Henry Ginger Beer | 0,2l | 3,50 Euro

Lemonaid Maracuja | 0,33l | 5,50 Euro

Lemonaid Blutorange | 0,33l | 5,50 Euro

Espresso | einfach | 3 Euro

Espresso | doppelt | 4,50 Euro

DIGESTIF

Gin | Domaines de Provence | 4cl | 8 Euro

Französischer Vodka | Ciroc | 4cl | 8 Euro

Himbeerlikör | Gabriel Boudier | 4cl | 11 Euro

Calvados | Boulard | Pay d'Auge | 4cl | 13 Euro

Cognac VSOP | Bowen | 4 cl | 15 Euro

Kräuterlikör | Borgmann | 2 cl | 3,50 Euro

Rum | Clément Rhum | Martinique | 4cl | 15 Euro

Williams Brand | Lantenhämmer | 2cl | 8 Euro

DESSERT

Zitronensorbet mit Lavendelhonig | 11 Euro

Crème Brûlée | classique | 12 Euro

Moelleux au Chocolat | 13 Euro

Schokokuchen | Haselnusseis

Trüffeleis | 13 Euro

Orangenabrieb | Grand Marnier

Bitte beachten Sie, dass unsere Speisen Allergene und Zusatzstoffe enthalten können. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.