

## MENU

Baguette & französische Meersalzbutter | 6,50 Euro

Oeufs Claude | Bio-Eier | Lachskaviar | perfekt zum Aperitif | 8€ Euro

Austern 3 | 6 | 12 Stk. | Fin de Claire | Schalottenvinaigrette | Zitrone | 13 | 24 | 42 Euro

Tatar vom Rind | Gebeiztes Bio-Eigelb | Chips | Schalotten | 80g 19 Euro | 120g 26 Euro

Tatar vom Heilbutt | gebeizt | grüner Spargel | Bohnen | Granatapfel | 21 Euro

Wildkräutersalat | Vinaigrette | 9 Euro |

Jakobsmuschel | karamellisierte Chicorée | Beurre blanc | 19 Euro

Petits Pois | Erbsensuppe | Minze | Sahne | 12 Euro

Hummerbisque | Röstbrot | Sauce Rouille | 13€

Gemüsemaultaschen in Krustentiersud 23 Euro

Frische Pasta | Trüffelbutter | Parmesan | Trüffel | klein 23 Euro | groß 33 Euro

Octopus | Kartoffel-Parmesan-Püree | Wildkräuter | Zitrusvinaigrette | 19€

Moules Frites | Tomaten-Weißwein-Sauce | Pommes Frites | Sauce Rouille | 32 Euro

Camembert de Normandie AOP | gebacken | Filoteig | Wildkräuter | Preiselbeeren | 19 Euro

Sommersalat | Wildkräuter | Tomate | Pinienkerne | Vinaigrette | Röstbrot | 15€

wahlweise mit Heilbuttfilet 28€ | Rinderfilet 36€ | Schwarzfederhuhn | 28€

Ochsenbäckchen | in Portwein geschmort | 39 Euro

Filet de Boeuf | sous-vide | medium 200g | Sauce Béarnaise | 46 Euro

Entrecôte | Spicy Tomatenconfit | sous-vide | medium 250g | Steinpilzbutter | 39 Euro

Schwarzfederhuhn | Sauce Béarnaise | 34 Euro

Heilbutt | Filet gebraten | Sauce Béarnaise | 36 Euro

Ratatouille | Hauptgang | vegetarisch | 21 Euro

zu jedem Hauptgang servieren wir 1 Beilage nach Wahl:

Ratatouille | grüner Spargel | wilder Broccoli |

wilder Blumenkohl | Pommes Frites |

Kartoffel-Sellerie-Stampf

jede weitere Beilage | 7 Euro

Extra Toppings:

Steinpilzbutter | 4 Euro

Spicy Tomatenconfit | 3 Euro

Jus | 4,50 Euro

Sauce Béarnaise | 3,50 Euro

## APERITIF

Crément d'Alsace | Rosé Brut | Grand C | 0,1l | 8,50 Euro

Champagner | Rémy Massin | Millésime 2018 | 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

Spätburgunder | Dr. Wehrheim | 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

Fanta | 0,2l | 3,50 Euro

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

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

Lavendel Eistee | 0,2l | 5 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 | 4cl | 15 Euro

Williams Brand | Lantenshammer | 2cl | 8 Euro

## DESSERT

Zitronensorbet mit Lavendelhonig | 8 Euro

Crème Brûlée | classique | 12 Euro

Pekannusschnitte | Joghurteis | 12 Euro

Trüffeleis | Orangencrumble | 9,50 Euro

Rohmilchkäse | 10 Euro

Comté | Brie de Meaux | Feigensenf | Baguette

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