

## MENU

### Vorspeisen

- Baguette & französische Meersalzbutter | 6,90 Euro  
Tempura-Garnelen | Sriracha Majo | Süßsaure Sauce | 12 Euro  
Austern 3 | 6 | 12 Stk. | Fin de Claire | Schalottenvinaigrette | Zitrone | 14 | 25 | 43 Euro  
Tatar vom Rind | Gebeiztes Bio-Eigelb | Chips | pikant | 80g 19 Euro | 120g 27 Euro  
Salade de poulet à la mangue | Avocado | Mango | Hähnchenbrustfilet | 24 Euro  
Wildkräutersalat | Vinaigrette | 12 Euro  
Ceviche vom Oktopus | Avocado | Chili | Zwiebel | 19,50 Euro  
Jakobsmuschel | karamellisierte Chicorée | Beurre Blanc | 21 Euro  
Hummersuppe | Röstbrot | Sauce Rouille | 12 Euro  
Tuna Tataki | flambiert | Sesam | Soja | Wasabi | Zitrone | 120g 19 Euro

### Hauptgänge

- Frische Meeresfrüchte Pasta | Hummerfond | 36 Euro  
Frische Trüffel Pasta | Trüffelbutter | Parmesan | Tomaten | klein 26 Euro | groß 36 Euro  
Bärlauch-Gnocchi-Kissen | Saisonales Gemüse | Kräuterbutter | 24 Euro  
Gegrillter Oktopus | Grüner Spargel | Wildkräuter | 36 Euro  
Tuna Tataki | flambiert | Sesam | Soja | Wasabi | Zitrone | 250g | 36 Euro

- Filet de Boeuf | Sous-vide | medium 200g | Jus | 49 Euro  
Entrecôte | gegrillt | medium 200g | Jus | 42 Euro  
Dorade | Im Ganzen gebraten | Beurre Blanc | 34 Euro  
Gefüllte Wachtelbrust | Kräuter Farce | Jus | 36 Euro  
Ratatouille | Hauptgang | vegetarisch | 25 Euro

zu jedem der unteren Hauptgänge servieren wir 1 Beilage nach Wahl:  
Ratatouille | wilder Brokkoli | Grüner Spargel | Gegrillter Maiskolben  
Pommes Frites | Kartoffelgratin | Beilagensalat

jede weitere Beilage | 7,50 Euro

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

Extra Toppings:  
Pfeffersoße | 4,50 Euro  
Jus | 4,50 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 0,0% | 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

- Minuty Prestige | Château Minuty | 10 Euro

### Rot

- Art de Vivre | Gérard Bertrand | 9,50 Euro

## BIERE

- Wolters | 0,33l | 3,50 Euro  
Wolters alkoholfrei | 0,33l | 3,50 Euro  
Bayreuther Hell | 0,33l | 5 Euro

## DRINKS

- Gin Tonic | 0,3l | 11 Euro  
Moscow 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 | Lantenshammer | 2cl | 8 Euro

## DESSERT

- Zitronensorbet mit Lavendelhonig | 11 Euro  
Joghurt-Holunder-Törchen | 13 Euro  
Holunder | Vanilleeis  
Dessertvariation | 17 Euro  
Cassis Sorbet | Crème Brûlée | Macaron  
Macarons Variation  
1 Stk. 3,50 Euro | 3 Stk. 9,50 Euro