

LE MENU

ENTRÉE

Offene Ravioli vom Bigorre-Schwein mit einem Kohlrabi-Ingwersalat 15,50€

Makrele à la Bretonne.
Pochiert in einer Court-Bouillon, Schwarzerrettich 16,50€

Terrine von der Foie Gras mit Brioche & Apfel 22,50€
Unsere Empfehlung: Le 3 Décembre 2015, Pierre Frick, Alsace
Gewürztramiener & Sylvaner 0,1l 7,50€

Konfierter Butternut mit Ruccola, Dill & Schafskäse 15,50€

Knochenmark mit Spargel, Jus tranché & Taggiashe Oliven 16,50€

Millefeuille von getrüffeltem Rind 17,00€

SOUPE

Sauerkraut Velouté mit leicht geräichertem Fisch 14,50€

VÉGÉTARIEN

Gemüse Tajine mit CousCous & Hummus 16,50€

Steinpilz Royale mit Saitlingen & Shitake Pilzen 16,50€

POISSON

Kabeljau mit Fregola Sarde,
süss-saurer Hokkaido 21,50€

VIANDE & VOLAILLE

Kalbslunge à la Lyonnaise mit Mesclun & Purée 17,50€

Elsässer Bauernbratwurst mit Puy Linsen & Purée 16,50€

Pauillac Lamm mit Artischocke, Oliven & Kartoffel 21,50€

Kalbsbries mit Topinambour, Sauce Périgeux 34,00€

DESSERT

Soufflée au Chocolat 11,00€

Kalte Schokoladensuppe mit Pecannuss & Toffey 9,50€

Unsere Empfehlung: Banyuls Roudoulère 2015, Domaine Casa Blanca 0,1l 6,50€

CLASSIQUE

Austern No.2 Romegous / Spéciale
mit Zitrone , wahlweise mit Schalottenvinaigrette
Stk. 4,70€

Austern No.2 Romegous / Spéciale
à la Rockefeller Stk. 5,20€

„Nardin“ Anchovies (50 g) in der Dose serviert
mit geröstetem Landbrot
* in Essig 12,50€
* geräuchert 12,50€

Crevettes Roses mit Mayonnaise & Zitrone 13,50€

Pôt au feu vom Marktfisch, Sauce Rouille,
Croutons & Gruyère 14,50€

Croque Monsieur mit Mesclunsalat 10,50€
Croque Madame mit Mesclunsalat 11,50€

Burgunder Schnecken mit Petersilien-
butter & Wachtelei 11,50€

Rillettes de Cochon mit Bauernbrot 8,90€

Kalbskopf in der Brioche- Kruste mit
Sauce „Gribiche“ & Mesclunsalat 15,50€

Fromage mit Savora, Nüsse & Bauernbrot 15,50€

DESSERT

Tarte aux pommes 7,50€
Bergamotte Cremeux 7,50€

Keine Kreditkarten-Zahlung möglich

Bei Allergien & Unverträglichkeiten wenden sie sich bitte an
unsere Mitarbeiter