

LES HORS-D'ŒUVRES

GAZPACHO <i>Gazpacho mit Schafskäse und Limonen-Olivenöl</i>	18
L'ŒUF POCHÉ <i>Pochiertes Bio-Ei mit pfeffrigem Rahm, Blattspinat und Brioche-Croutons</i>	19
SALADE DE TOMATES <i>Bunter Tomatensalat mit mildem Ziegenkäse, Basilikum und Zitronenvinaigrette</i>	22
ESCARGOTS <i>Sechs Weinbergschnecken in Kräuterbutter</i>	19
CUISSES DE GRENOUILLES <i>Froschschenkel Grenobler Art</i>	19
HUÎTRES EN VINAIGRETTE <i>Vier bretonische Austern mit Gurken-Vinaigrette</i>	26
TARTARE DE SAUMON <i>Lachstatar, Ingwer, Gurke und Dill</i>	28
SALADE DE HOMARD <i>Salat vom bretonischen Hummer mit grünem Apfel, Mango, Cocktailsoße und French Dressing</i>	33
PÂTÉ EN CROÛTE <i>Pastete im Teigmantel mit Kräutersalat und Walnuss-Vinaigrette</i>	26
CARPACCIO DE BOEUF <i>Rindercarpaccio mit Parmesancreme, Kräutersalat und Sommertrüffel</i>	28
TERRINE DE FOIE GRAS <i>Gänseleberterrine mit Brioche und Pfirsich</i>	38

LES DESSERTS

LE COLONEL <i>Limettensorbet mit Wodka</i>	12
TARTE AU CHOCOLAT <i>Schokoladentarte mit Mangosorbet</i>	18
PÊCHE BLANCHE POCHÉE <i>Pochierter weißer Pfirsich mit Sauerrahm & Pistazieneis</i>	18
FRAISES MARINÉES <i>Marinierte Erdbeeren mit Champagnereis, Baiser und Sabayon</i>	21
SÉLECTION DE FROMAGES <i>Französische Käseauswahl</i>	21

LES PLATS PRINCIPAUX

POISSON DU JOUR <i>Fisch des Tages</i>	Tagespreis
COQUILLES SAINT-JACQUES <i>Gebratene Jakobsmuscheln auf Safranrisotto mit Champagnersauce und jungem Gemüse</i>	38
RAVIOLI DE HOMARD <i>Hummer-Ravioli mit Hummerschaum und gebratenen Rotgarnelen</i>	38
BOUILLABAISSE <i>Mediterraner Fischeintopf mit Röstbrot und Sauce Rouille</i>	44
ENTRECÔTE <i>Entrecôte von Otto Meinert mit Pommes frites und grünem Salat</i>	48
FILET DE BŒUF <i>Rinderfilet mit Pfifferlingen, Ricotta-Tortellini und grünen Erbsen</i>	48
ÉPAULE DE VEAU BRAISÉE <i>Geschmorte Kalbschulter mit Tomaten-Fenchel-Salat und Safranrisotto</i>	39
TÊTE DE VEAU TIÈDE <i>Lauwarme Scheiben vom Kalbskopf mit Spitzpaprika-Pinienkernjus, Bohnen-Cassoulet und Heidekartoffeln</i>	36
ROGNON DE VEAU <i>Kalbsniere mit Dijon-Senfsoße, Kräutern, Reis und grünen Bohnen</i>	33
TORTELLINI RICOTTA GIROLLES <i>Ricotta-Tortellini mit Pfifferlingen und grünen Erbsen</i>	29
RISOTTO AU SAFRAN <i>mit Tomaten-Fenchel-Salat und Champagner-Schaum</i>	26

SUGGESTION DE LA SEMAINE

Wöchentlich wechselnde Menüs
(siehe Newsletterabonnement)

3 Gänge Tagespreis

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam. Alle genannten Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.