

ENTRÉES

Carpaccio de Dorade <i>Artischockencreme, Salzitrone und rosa Pfeffer</i>	16
Poulpo tiède <i>marinierten Flageolet-Bohnen</i>	17
Tatar de bœuf <i>Bio - Eigelb, Kapern und Sardellen</i>	19
1 Pfund geröstete Gambas <i>Knoblauchöl, Thymian und Aioli</i>	29

SOUPES

Kürbiscremesuppe <i>Kürbis-Chutney</i>	10
Hummer Bisque <i>konfierte Kirschtomaten</i> <i>- wahlweise mit halbem Hummer zusätzlich 24</i>	16

SALADES

Ganzer Kopfsalat mit Vinaigrette	9
Salade Fenchel <i>Birne, Parmesan und Orangenvinaigrette</i>	12
Salade Maquereaux <i>Grapefruit, Avocado, Meerrettich Dressing</i>	14
Salade à la Nicoise <i>- wahlweise mit gegrillter Gelbschwanzmakrele zusätzlich 8</i>	11

VÉGÉTARIEN

Marinierter Hokkaido und karamellisierter Ziegenkäse <i>Apfel, Friséesalat</i>	15
Geschmorter Kräuterpilz <i>Belugalinsen, Zwiebelcreme</i>	17

POISSON

Winter Kabeljau <i>Lanch – Bouchot Muschelragout</i>	27
Gebratener Steinbutt <i>Sardellen – Kapernspinat, Beurre Rouge</i>	37
Seezunge für 2 Personen <i>Kartoffelpüree, Spinat, Beurre blanc</i>	32 <i>p.P.</i>

À PART

Salade mixte	5	Glasierte Gelbe Bete <i>Traubenkernöl</i>	6
Pommes frites	6	Sautierter Blattspinat	6
Sweet Potato Fries	5,5	Geschmorter Spitzkohl	6
Kartoffelpüree	6	Grüne Bohnen	5

GRILL

Filet de Bœuf <i>Pommern ca. 200gr</i>	32	Entrecôte <i>USA ca. 300gr</i>	42
--	----	--	----

Chateaubriand <i>Pommern ca. 500gr</i>	70	T-Bone Steak <i>Omaha, Natural Angus, USA, ca. 700gr</i>	75
<i>ca. 1000gr</i>	140		

Bitte beachten Sie, dass die Zubereitungszeit ca. 30 – 45 Minuten beträgt.

*Gerne servieren wir unsere Steaks als **Surf & Turf** mit halben gegrilltem Hummer zuzüglich 24*

BIO-Maishähnchenbrust <i>Gremolata und Geflügeljus</i>	22	Lammkarree <i>Kräuterkruste und Lammjus</i>	36
--	----	---	----

SAUCES

Béarnaise	4,5	Cognac – grüne Pfeffersauce	5,5
Madeira-Jus	4,5	Steaksauce	4,5
Aioli	4	Beurre Maître d'Hôtel	3,5

DESSERTS

Mousse au Chocolat	7
Crème Brûlée	8
Karamellierter Apfel <i>Crumble, Calvadosseis</i>	8
Plateau de fromage <i>Auswahl von französischem Rohmilchkäse</i>	14

DIGESTIFS

Portwein 5cl 2000 Colheita	Dirk van der Nieport	14
Cognac 2cl Hennessy XO		14
Calvados 2cl 1997 Château de Hautville	Eric Bordelait, Normandie	15
Armagnac 2cl 1989 Château de Léberon	Caroline Rozés	24
Obstbrände 2cl Williams, Ribisel	Stauffenberg, Schwaben	10

