

## ENTRÉES

Pulpo <i>mit Paprika und Kräutern</i>	17
Halber Hummer <i>ausgelöst und à la nage</i>	25
1 Pfund geröstete Gambas <i>mit Aioli</i>	29
Moules au vin blanc <i>für 2 Personen</i>	15 29
Escargots	16
Tatar de boeuf <i>mit frischem Eigelb, Kapern und Kräutern</i>	19

## SOUPES

Hummerbisque mit halbem Hummer	14 39
Consommé mit Waldpilzen	10

## SALADES

Salade au Fenouille <i>mit Parmesan und Birne</i>	11
Salade "Petit Royal" <i>mit gratiniertem Ziegenkäse</i>	15
Salade au Betteraves jaunes <i>mit Löwenzahn, Feige und Boneta d'Espelette</i>	15

## POISSON

Heilbutt	29	Loup de mer	30
<i>Filet, Nordatlantik ca. 150gr</i>		<i>Filet, Aquakultur MSC ca. 160gr</i>	

*wahlweise in geschmortem Artischocken-Sud oder vom Grill mit Salat*

Dorade grillée	56	Poisson du jour	Tagespreis
<i>Ganzer Fisch, Wildfang ca. 1100gr</i>			

## GRILL

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

<b>Côte de Veau</b>	36	<b>Porterhouse</b>	115
<i>Bayern ca. 300gr</i>		<i>US, dry aged ca. 1000gr für 2-3 Pers.</i>	

<b>Chateaubriand</b>	135		
<i>Friesisch ca. 1000gr</i>			
<i>Bitte beachten Sie, dass die Zubereitungszeit ca. 30 – 45 Minuten beträgt.</i>			

*Gerne servieren wir unsere Steaks als **Surf & Turf** mit halbem glasiertem Hummer  
zuzüglich 25*

## À P A R T

Spitzkohl geschmort	6	Épinards	5
Pommes Frites	6	Betteraves jaunes	6
Haricots verts	5	Hokkaido	7
Chou de Bruxelles	5	Gratin Dauphinois	7

## S A U C E S

Sauce Béarnaise	3,5	Aioli	3,5
Oliven-Tomaten Jus	4	Senf Jus	4

## V É G É T A R I E N

Risotto du jour	16
Couscous aux Légumes	16

## DESSERTS

Mousse au chocolat	4,5
Creme brûlée	7
Calletbaut Schokoladenvariationen	9
Zitrusfrüchte mit Ziegenquarkeis	9
Petit plateau de fromage	17

## DIGESTIFS

### **Dessertwein:**

Clos Uroulat - Juraçon	C. Hours	8
------------------------	----------	---

### **Portwein:**

Niepoort Colheita	Dirk van der Nieport	14
-------------------	----------------------	----

### **Cognac/Calvados:**

Hennessy XO	2cl	14
-------------	-----	----

Eric Bordelait Calvados - Château de Hautville 1997	2cl	15
-----------------------------------------------------	-----	----

Armagnac - Château de Léberon 1989	4cl	24
------------------------------------	-----	----

### **Obstbrände:**

Stauffenberg Williams - Schwaben	2cl	10
----------------------------------	-----	----

Stauffenberg Ribisel - Schwaben	2cl	10
---------------------------------	-----	----

