

## ENTRÉES

Tatar de bœuf <i>mit frischem Eigelb, Kapern und Kräutern</i>	19
1 Pfund geröstete Gambas <i>Knoblauchöl, Thymian, Aioli</i>	29
Carpaccio de Dorade <i>Artischocken, Zitrone, rosa Pfeffer</i>	16

## SOUPES

Gazpacho <i>Wassermelone, Ricotta</i>	9
Soupe „Petit Royal“ <i>frischem Fisch, Muscheln, Gemüse, Rouille</i> <i>als Hauptgang</i>	16 22
Hummer à la Nage	29

## SALADES

Kopfsalat mit Vinaigrette	7
Salade Fenchel <i>Birne, Parmesan, Orangenvinaigrette</i>	11
Salade à la Nicoise <i>mit gegrillter Gelbschwanzmakrele</i>	11 19
Salade Pulpo	17

## V É G É T A R I E N

Ziegenkäsesalat <i>Babyspinat, Rosinen, Ingwer</i>	16
Ganze Artischocke <i>Kräuter-Senf vinaigrette</i>	12
Erbsen-Risotto <i>mit Pfefferlingen</i>	13

## P O I S S O N

Steinbutt Dugléré <i>Tomate, Weißwein</i> <i>Nordatlantik, ca. 180gr</i>	35
Meerbarben Filet <i>Fenchel, Mangold, Kapern</i>	25
Seezunge <i>Nordatlantik</i>	Tagespreis

## À P A R T

Salade mixte	5	Vichy-Karotten <i>mit Pinienkernen</i>	5
Pommes frites	6	Spinat	6
Sweet Potato Fries	5	Pimientos de Padrón	6
Kartoffelpüree	6	Grüne Bohnen	5

## GRILL

<b>Filet de Bœuf</b>	32	<b>Entrecôte</b>	38
<i>Pommern ca. 200gr</i>		<i>USA ca. 300gr</i>	

<b>BIO-Maishähnchenbrust</b>	22	<b>T-Bone Steak</b>	72
<i>mit Gremolata, Deutschland ca. 260gr</i>		<i>Omaha, Natural Angus, USA, ca. 700gr</i>	

Gerne servieren wir unsere Steaks als **Surf & Turf** mit halbem glasierten Hummer  
zusätzlich 24

<b>Chateaubriand</b>	68
<i>Friesisch ca. 500gr</i>	
<i>ca. 1000gr</i>	129

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

## SAUCES

Béarnaise	4	Aioli	4
Oliven-Jus	4	Steaksauce	4
Madeira	4	Chipotle Sauce - <i>scharf</i>	4
Beurre Maître d'Hôtel	2,5		

## DESSERTS

Crème Brulée	8
Mousse au Chocolat	7
Pfirsich <i>Ricotta, Pistazie, Sauerkirschensorbet</i>	9
Plateau de fromage	17

## DIGESTIFS

<b>Dessertwein:</b> Clos Uroulat - Juraçon	C. Hours	8
<b>Portwein:</b> Niepoort Colheita	Dirk van der Nieport	14
<b>Cognac/Calvados:</b> Hennessy XO	2cl	14
Eric Bordelait Calvados - Château de Hautville 1997	2cl	15
Armagnac - Château de Léberon 1989	2cl	24
<b>Obstbrände:</b> Stauffenberg Williams - Schwaben	2cl	10
Stauffenberg Ribisel	2cl	10

