

ENTRÉES

Ganze Artischocke <i>Kräuter-Senf vinaigrette, Cocktailsauce</i>	12
Carpaccio de Dorade <i>Artischockencreme, Salz zitrone und rosa Pfeffer</i>	16
Salade Pulpo <i>Olive, grüne Paprika und Rucola</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	7
Feldsalat <i>Roquefort, Walnuss und Birne</i>	15
Salade Fenchel <i>Birne, Parmesan und Orangenvinaigrette</i>	11
Salade à la Nicoise <i>- wahlweise mit gegrillter Gelbschwanzmakrele zusätzlich 8</i>	11

V É G É T A R I E N

Bulgur „orientalisch“ <i>Blumenkohl Variation, Kichererbsen und Aprikose</i>	14
Marinierter Hokkaido und karamellisierter Ziegenkäse <i>Apfel, Friséesalat</i>	15

P O I S S O N

Gebratenes Meerbarbenfilet <i>Pastinakenpurée, gebratene Römersalatherzen, Dijonsensauce</i>	25
Steinbutt Dugléré <i>Tomatenmarmelade, Lauch und Weißweinsauce</i>	35
Ganze gebratene Seezunge für 1-2 Personen <i>Salade mixté</i>	48

À P A R T

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

GRILL

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

Chateaubriand	68	T-Bone Steak	72
<i>Pommern ca. 500gr</i>		<i>Omaha, Natural Angus, USA, ca. 700gr</i>	
<i>ca. 1000gr</i>	129		

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	22	Lammkarree	32
<i>Gremolata und Geflügeljus</i>		<i>Kräuterkruste und Lammjus</i>	

SAUCES

Béarnaise	4	Aioli	4
Oliven-Jus	4	Steaksauce	4
Madeira-Jus	4	Chipotle-Jus - <i>scharf</i>	4
Beurre Maître d'Hôtel	3		

DESSERTS

Crème Brûlée	8
Mousse au Chocolat	7
Zwetschgenkompott <i>Frischkäsemousse, bretonischer Mürbeteig</i>	8
Plateau de fromage	17

DIGESTIFS

Dessertwein 5cl 2014 Clos Uroulat - Juraçon	C. Hours	8
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

