

## ENTRÉES

Ceviche vom Ostsee-Dorsch	16
Carpaccio vom Felsenoktopus <i>Tomatenmarmelade, gegrillte Avocado, Oliventapenade</i>	17
Tartare de bœuf <i>Bio Eigelb, Kapern und Sardellen</i>	19
Gebratene Gänseleber <i>karamellisiertes Zwiebelpüree, Chutney von Granny Smith, La brioche de Clément</i>	25
1 Pfund geröstete Gambas <i>Knoblauchöl, Thymian und Aioli</i>	29

## SOUPES

Artischockencremesuppe <i>gebratene Chorizo, Gremolata</i>	11
Hummer Bisque <i>konfierte Kirschtomaten</i> <i>- wahlweise mit halbem Hummer zuzüglich 24</i>	16

## SALADES

Ganzer Kopfsalat mit Vinaigrette	9
Salade Fenchel <i>Birne, Parmesan und Orangenvinaigrette</i>	12
Salade à la Nicoise <i>- wahlweise mit gegrillter Gelbschwanzmakrele zuzüglich 8</i>	11

## VÉGÉTARIEN

Spargel Risotto <i>frische Erbsen</i>	15
Pot-au-feu provençale <i>Tomatenessenz, Gnocchi, Basilikum</i>	17

## POISSON

Loup de mer <i>geröstete Poweraden, Olivensauce</i>	32
Steinbutt <i>Bärlauch-Spinat, wilder Brokkoli scharf</i>	37
Seezunge für 2 Personen <i>Kartoffelpüree, Spinat, Beurre blanc</i>	32 p.P.

## À PART

Kartoffelpüree	6	Salade mixte	5
Hausgemachte Pommes Frites	6	Grüne Bohnen	5
Sweet Potato Fries	6	Wilder Brokkoli	6
zweierlei Spargel, <i>geröstet</i>	7	Sautierter Blattspinat	6

## GRILL

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

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

<b>BIO-Maishähnchenbrust</b>	22	<b>Onglet</b>	29
<i>Gremolata und Geflügeljus</i>		<i>Spanien, ca. 200gr.</i>	

## SAUCES

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

## DESSERTS

Mousse au Chocolat		7
Crème Brûlée		8
Tarte au rhubarbe <i>Buttermilcheis</i>		9
Plateau de fromage	<i>3 Stück</i>	18
<i>Auswahl von französischem Rohmilchkäse</i>	<i>5 Stück</i>	25

## DIGESTIFS

<b>Dessertwein</b> 0,1l		
2006 Château La Clotte-Cazalis	Sauternes AC	12
<b>Portwein</b> 5cl		
2000 Colheita	Dirk van der Nieport	12
<b>Cognac</b> 2cl		
Hennessy XO	Hennessy	14
<b>Calvados</b> 4cl		
VSOP Château du Breuil	Calvados Pays d' Auge	9
<b>Armagnac</b> 2cl		
1989 Château de Léberon	Caroline Rozés	16
<b>Obstbrände</b> 2cl		
Williams, Ribisel	Stauffenberg, Schwaben	10

