

## ENTRÉES

Ganze Artischocke <i>Kräuter-Senf vinaigrette, Cocktailsauce</i>	12
Carpaccio de Dorade <i>Artischockencreme, Salz zitrone 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 zuzüglich 24</i>	16

## SALADES

Ganzer Kopfsalat mit Vinaigrette	7
Salade Fenchel <i>Birne, Parmesan und Orangenvinaigrette</i>	11
Salade Maquereaux <i>Grapefruit, Avocado, Meerrettich Dressing</i>	14
Salade à la Nicoise <i>- wahlweise mit gegrillter Gelbschwanzmakrele zuzüglich 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

Steinbutt Dugléré <i>Tomatenmarmelade, Lauch und Weißweinsauce</i>	35
Ganze gebratene Seeszunge <i>ca. 700gr.</i> <i>Salade mixte</i>	48
Dorade im Ganzen <i>ca. 1000gr.</i> <i>Salade mixte, Beurre blanc</i>	58

## À P A R T

Salade mixte	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

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

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

<b>BIO-Maishähnchenbrust</b> <i>Gremolata und Geflügeljus</i>	22	<b>Lammkarree</b> <i>Kräuterkruste und Lammjus</i>	32
--	----	---	----

## 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

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

<b>Dessertwein</b> 0,1l 2014 Clos Uroulat - Juraçon	C. Hours	8
<b>Portwein</b> 5cl 2000 Colheita	Dirk van der Nieport	14
<b>Cognac</b> 2cl Hennessy XO		14
<b>Calvados</b> 2cl 1997 Château de Hautville	Eric Bordelait, Normandie	15
<b>Armagnac</b> 2cl 1989 Château de Léberon	Caroline Rozés	24
<b>Obstbrände</b> 2cl Williams, Ribisel	Stauffenberg, Schwaben	10

