

ENTRÉES

Rohmarinierte Gelbflossenmakrele <i>ingelegter Rettich, Bachkresse</i>	18
Poulpo tiède <i>marinierten Flageolet-Bohnen</i>	17
Tartare de bœuf <i>Bio-Eigelb, Kapern und Sardellen</i>	19
1 Pfund geröstete Gambas <i>Knoblauchöl, Thymian und Aioli</i>	29

SOUPES

Wurzelspinatsuppe <i>pochiertes Bio-Ei, gedünsteter Kopfsalat</i>	10
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

Roter Venere Reis <i>Schwarzwurzel Ragout</i>	15
Pot-au-feu <i>von roten und weißen Rüben, Blattspinat</i>	16

POISSON

Fricassée vom Steinbeißer <i>Gartengurken, rote Linsen, Estragon</i>	27
Gedünsteter Steinbutt <i>in Bouillabaisse Brühe</i>	37
Seezunge für 2 Personen <i>Gratin dauphinois, Spinat, Beurre blanc</i>	32 p.P.

À PART

Salade mixte	5	gerösteter Blumenkohl <i>Crème de brocoli, Mandelbutter</i>	6
Hausgemachte Pommes Frites	6	Sautierter Blattspinat	6
Sweet Potato Fries	6	Geschmorter Spitzkohl	6
Gratin dauphinois	6	Grüne Bohnen	5

GRILL

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

Chateaubriand	70	T-Bone Steak	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*

BIO-Maishähnchenbrust	22	Kalbskarree	39
<i>Gremolata und Geflügeljus</i>		<i>ca. 300gr.</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
Soufflé fromage blanc <i>Blutorangensorbet, Vanillesauce</i>		10
Plateau de fromage <i>Auswahl von französischem Rohmilchkäse</i>	3 Stück	18
	5 Stück	25

DIGESTIFS

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

