

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

Kürbiscremesuppe <i>Kürbis-Chutney</i>	10
Soupe „Petit Royal“ <i>frischer Fisch, Muscheln, Gemüse, Rouille 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

Feldsalat <i>Roquefort, Walnuss, Birne</i>	15
Ganze Artischocke <i>Kräuter-Senf vinaigrette</i>	12
Bulgur <i>mit Blumenkohl Variation</i>	14

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

Filet de Bœuf <i>Pommern ca. 200gr</i>	32	Entrecôte <i>USA ca. 300gr</i>	38
BIO-Maishähnchenbrust <i>mit Gremolata, Deutschland ca. 260gr</i>	22	T-Bone Steak <i>Omaha, Natural Angus, USA, ca. 700gr</i>	72

*Gerne servieren wir unsere Steaks als **Surf & Turf** mit halbem gegrilltem Hummer
zusätzlich 26*

Chateaubriand <i>Friesisch ca. 500gr</i>	68
<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
Zwetschgenkompott <i>Frischkäsemousse</i>	8
Plateau de fromage	17

DIGESTIFS

Dessertwein:

Clos Uroulat - Juraçon	C. Hours	8
------------------------	----------	---

Portwein:

Niepoort Colheita	Dirk van der Nieport	14
-------------------	----------------------	----

Cognac/Calvados:

Hennessy XO	2cl	14
-------------	-----	----

Eric Bordelait Calvados - Château de Hautville 1997	2cl	15
---	-----	----

Armagnac - Château de Léberon 1989	2cl	24
------------------------------------	-----	----

Obstbrände:

Stauffenberg Williams - Schwaben	2cl	10
----------------------------------	-----	----

Stauffenberg Ribisel	2cl	10
----------------------	-----	----

