

MENU

Baguette & französische Meersalzbutter | 6,50 Euro

Austern 3 | 6 | 12 Stk. | **Fin de Claire** | *Schalottenvinaigrette* | *Zitrone* | 13 | 24 | 42 Euro

Tatar vom Rind | *Gebeiztes Bio-Eigelb* | *Chips* | *Schalotten* | *Kresse* | 80g 19 Euro | 120g 26 Euro

Tatar von saisonalen Pilzen | *Schalotten* | *Röstbrot* | *Sauce Rouille* | *Kresse* | 14 Euro

Wildkräutersalat | *Beilage* | *Vinaigrette* | 9 Euro

Jakobsmuschel | *Erbsenpüree* | *Meerrettichschaum* | 19 Euro

Hummerbisque | *Röstbrot* | *Sauce Rouille* | 13€

Parmentier | *Zwischengang* | *Rinderhack* | *Rotweinjus* | *Kartoffelschaum* | 16 Euro

Frische Pasta | *Trüffelbutter* | *Parmesan* | *Trüffel* | *klein* 23 Euro | *groß* 33 Euro

Octopus | *Kartoffel-Parmesan-Püree* | *Wildkräuter* | *Zitrusvinaigrette* | 19€

Moules Frites | *Bouchot Miesmuscheln* | *Weißweinsud* | *Pommes Frites* | *Sauce Rouille* | 29 Euro

Ochsenbäckchen | *in Portwein geschmort* | 39 Euro

Filet de Boeuf | *sous-vide* | *medium* 200g | *Sauce Béarnaise* | 46 Euro

Coq au Vin | *in Rotwein geschmort* | 32 Euro

Französische Perlhuhnbrust | *Sauce Béarnaise* | 34 Euro

Heilbutt | *Filet gebraten* | *Sauce Béarnaise* | 36 Euro

Ratatouille | *Hauptgang* | *vegetarisch* | 21 Euro

zu jedem Hauptgang servieren wir 1 Beilage nach Wahl

Ratatouille | Caramellisierte Zwiebeln | Vichy Karotten | geschmorte Pilze |

Pommes Frites | Kartoffelstampf

jede weitere Beilage | 7 Euro

Zitronensorbet mit Lavendelhonig | 8 Euro

Moelleux au Chocolat | *Schokokuchen* | *Haselnusseis* | 12 Euro

Apfelcrumble | *Joghurteis* | 11 Euro

Rohmilchkäse | *Comté* | *Brie de Meaux* | *Feigensenf* | *Baguette* | 10 Euro

APERITIF

Sekt | *Rosé Brut* | *2021 St. Antony* 0,1l | 8,50 Euro

Champagner | *Rémy Massin* | *Millésime 2018* 0,1l | 13 Euro

Ricard | *Pastis* 4cl | 6 Euro

Lillet Vive 0,2l | 8,50 Euro

Lillet Wild Berry 0,2l | 8,50 Euro

PriSecco alkoholfrei 0,2l | *Geiger* | 8 Euro

OFFENE WEINE 0,15L

Weiß

Pinot Blanc | *Grand Vin* | *Grand C* | 7,50 Euro

Sauvignon | *Côte des Roses* | *Gérard Bertrand* | 8,00 Euro

Riesling | *Niederberg-Helden Kabinett* | *Axel Pauly* | 7,50 Euro

Grauburgunder | *St. Antony* | 7,50 Euro

Rosé

Gris Blanc | *Gérard Bertrand* | 7,50 Euro

Rot

Art de Vivre | *Gérard Bertrand* | 9,50 Euro

Spätburgunder | *Dr. Wehrheim* | 9,50 Euro

BIERE

Wolters 0,33l | 3,50 Euro

Wolters alkoholfrei 0,33l | 3,50 Euro

Wolters Radler naturtrüb 0,33l | 3,50 Euro

Bayreuther Hell 0,33l | 5 Euro

ALKOHOLFREI

Viva con Agua laut 0,75l | 6,50 Euro

Viva con Agua leise 0,75l | 6,50 Euro

Coca Cola 0,2l | 3,50 Euro

Coca Cola Zero 0,2l | 3,50 Euro

Fanta 0,2l | 3,50 Euro

Thomas Henry Tonic 0,2l | 3,50 Euro

Thomas Henry Ginger Beer 0,2l | 3,50 Euro

Lavendel Tea 0,2l | 5 Euro

Espresso | *einfach* | 3 Euro

Espresso | *doppelt* | 4,50 Euro

DIGESTIF

Gin | *Domaines de Provence* 4cl | 8 Euro

Französischer Vodka | *Ciroc* 4cl | 8 Euro

Himbeerlikör | *Gabriel Boudier* 4cl | 11 Euro

Calvados | *Boulard* | *Pay d'Auge* 4cl | 13 Euro

Rum VSOP | *Bowen* 4 cl | 15 Euro

Kräuterlikör | *Borgmann* 2 cl | 3,50 Euro

Cognac | *Clément Rhum* 4cl | 15 Euro

Williams Brand | *Lantenshammer* 2cl | 8 Euro

DRINKS

Gin Tonic 0,3l | 11 Euro

Moskow Mule 0,3l | 11 Euro



Bitte beachten Sie, dass unsere Speisen Allergene und Zusatzstoffe enthalten können. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.