

MENU

Baguette & französische Meersalzbutter | 6,50 Euro

Oeufs Claude | Bio-Eier | Lachskaviar | perfekt zum Aperitif | 8€ 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

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

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

Blanc de Noir | Leichtigkeit des Seins | Grand C | 7,50 Euro

Riesling | Magnus Kiesel | 7,50 Euro

Grauburgunder | St. Antony | 7,50 Euro

Chardonnay | Toques et Clochers | 10 Euro

Sancerre | Les Caillottes | 12,50 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 Eistee 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

