

## MENU

**Baguette & französische Meersalzbutter** | 5 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 24 Euro

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

**Wildkräutersalat** | *Beilage* | *Vinaigrette* | 8 Euro

**Hummerbisque** | *Röstbrot* | *Sauce Rouille* | 15 Euro

**Ceviche von der Dorade** | *Limette* | *Schalotten* | *Melone* | *Tomate* | *Koriander* | 18 Euro

**Frische Pasta** | *Zwischengang* | *Trüffelbutter* | *Parmesan* | *Trüffel* | 23 Euro

**Flammkuchen** | *Ziegenkäse* | *Honig* | *Cherrytomate* | *Rucola* | *Pinienerkerne* | 19 Euro

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

**Filet de Boeuf** | *sous-vide* | *medium 200g* | *Sauce Béarnaise* | 39 Euro

**Barberie Entenbrust** | *sous-vide* | *Sauce Béarnaise* | 34 Euro

**Französische Perlhuhnbrust** | *Sauce Béarnaise* | 34 Euro

**Dorade Royal** | *Filet* | *auf der Haut gebraten* | *Sauce Béarnaise* | 38 Euro

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

*zu jedem Hauptgang servieren wir 1 Beilage nach Wahl*

*Ratatouille | Grüner Spargel | Saisonale Pilze | Pommes Frites | Kartoffelstampf*

*jede weitere Beilage | 7 Euro*

**Zitronensorbet mit Lavendelhonig** | 8 Euro

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

**Beerentörtchen** | *Mascarponecreme* | *Pistazie* | *Joghurteis* | 11 Euro

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

## APERITIF

*Sekt* | *Rosé Brut* | *2021 St. Antony 0,1l* | 7,50 Euro

*Champagner* | *Rémy Massin* | *Millésime 2018 0,1l* | 12 Euro

*Ricard* | *Pastis 4cl* | 5 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* | 8,00 Euro

*Spätburgunder* | *Dr. Wehrheim* | 8,00 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 werden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.*