

Börr

MENU





Avant

DREIERLEI BUTTER

Baguette, Salz

6,80€

RADIESCHEN

Aufgeschlagene Salzbutter, Baguette

5,00€

LARDO

Pflaumenmus, Tessiner Brot

5,90€

AUSTERN

3x Felsenaustern im Gedeck

12€

SARDINENDOSE

in bretonischer Bordier Butter, Baguette

15€

Soupe

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE

14€

BOUILLABAISSSE

16€

HG: 22€

Nasty

WEINBERGSCHNECKEN (6 STK) 18€

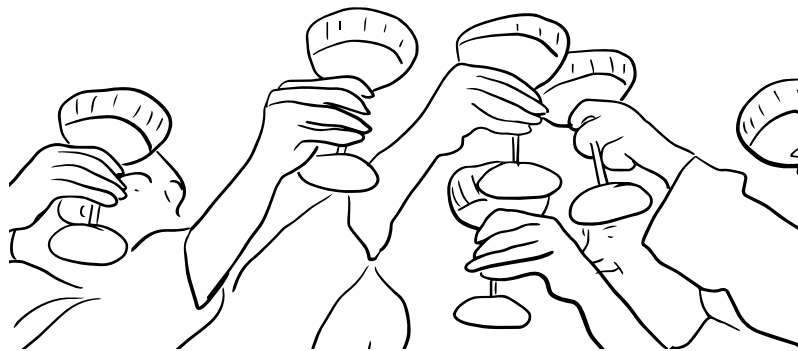
Kräuterbutter, Weißbrot

MARKKNOCHEN GERÖSTET 11€

Baguette, Petersilie, Senf

SCHWEINEOHREN POMMES 14€

Sauce Remoulade, Zitrone



Entrée

LAUCH VINAIGRETTE 13€

Dijon, Eigelb, Haselnuss

TARTARE FRITES 17€

Handcut, Schalotte, Cornichons

HG: 24€

FORELLE GERÄUCHERT 16€

Apfel, Meerrettich, Forellenkaviar

ARTISCHOCKE (GANZ) 15€

Sauce Hollandaise, Balsamico, Zitrone

Entrée

RILLETTES	16€
Wollschwein, Senf, Pflaume	
SALAT NIZZA	12€
Anchovies, Eigelb, Thunfisch, Oliven	
SARDINEN	17€
Gegrillt, Piment d'Espelette, Aioli	
FOIE GRAS	28€
Brioche, Apfel, Brühe	
GEFLÜGELLEBER PÂTÉ	14€
Schalotte, Cornichons	
LAUWARMER BOHNENSALAT	12€
Gruyère, Knoblauch, Joghurt, Dill	
PIMIENTOS	11€
Café de Paris, Eigelb, Nussbutteraioli	

Plat Principal

LA RATTE KARTOFFELN	12€
Sauerrahm, Knoblauch, Aioli	
MOULES FRITES	16€
Miesmuscheln, Butter, Weisswein	

Suppléments
Gratin / Kartoffel / Pommes / Knoblauchbrot
4€

Plat Principal

STEAK ROSSINI Filet, Brioche, Gänseleber, Trüffel, Pommes	39€
CREVETTES 300G Aioli, Kräuterbutter, Petersilie	16€
OEufs COCOTTE Babyspinat, Kirschtomate, Camembert	14€
QUICHE LORRAINE (VEGETARISCH) Pickles, Kräuter, Sauce Remoulade	13€
COQ AU VIN Weißwein, Speck, Kartoffelgratin	21€
WACHTEL Beluga, Boudin Noir, Schmorzwiebeln	23€
STEAK AU POIVRE Roastbeef, Grüner Pfeffer, Pommes	27€
STUBENKÜKEN GEBACKEN Trüffel, Pommes, Senf, Grüne Bohnen	27€
STEAK FRITES Kräuterbutter, Pommes, Salatherzen	27€
BABY STEINBUTT Braune Butter, Tomatenconcassée, Kartoffel	34€
DUROC KOTELETTE Gebacken – Gruyèresauce, Pommes	24€

Suppléments
Gratin / Kartoffel / Pommes / Knoblauchbrot
4€



Le Dessert

SCHOKOLADENMOUSSE	9€
Rum, Olivenöl, Salz	
SOUFFLÉ	13€
Schokoladensorbet	
GEEISTE TRAUBEN	9€
Crémant, Zitronen-Holunder-Granité	
MILLE FEUILLE	11€
Blätterteig, Karamell, Crème Pâtissière	
KÄSE VOM WALTMANN	17€
Feigenbrot, Senf, Baguette	
SOFT SERVE & ESPRESSO	6€
Espresso, Softeis, Karamellsoße	

La Glace & Le Sorbet

EIS

JE 3,50€

Zitronesorbet/ Vanilleeis/ Schokoladensorbet

CHAMPAGNER ROSÉ SORBET

4,00€

Wahlweise

+ 1 Glas Champagner

17€

+ 1 Glas Crément

7,5€

+ 4cl Wodka

4€

