MENU





Avant

DREIERLEI BUTTER Baguette, Salz	6,80€
LARDO Pflaumenmus, Tessiner Brot	5,90€
AUSTERN 3 Felsenaustern im Gedeck	12€
SARDINEN DOSE in bretonischer Bordier Butter, Baguette	15€

Soupe

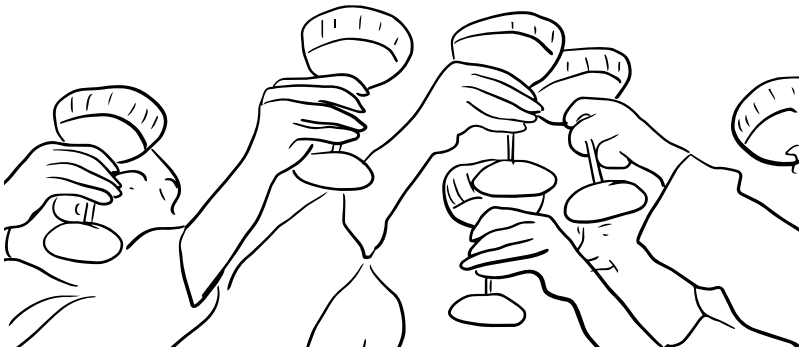
FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE	14€
BOUILLABAISSE	16€ HG: 22€

Nasty

WEINBERGSCHNECKEN (6 STK) 18€
Kräuterbutter, Weißbrot

MARKKNOCHEN GERÖSTET 11€
Baguette, Petersilie, Senf

KALBSBRIES NUGGETS 18€
Verjus Mayonnaise, Zitrone



Entrée

TARTARE FRITES 17€
Handcut, Schalotte, Cornichons HG: 24€

KRABBENCOCKTAIL 16€
Crème Fraîche, Dill, Cocktailsauce

ARTISCHOCKE (GANZ) 16€
Sauce Hollandaise, Balsamico, Zitrone

Entrée

WILDTERRINE 21€
Pickles, Kräuter, Preiselbeeren

SALAT NIZZA 12€
Anchovies, Eigelb, Thunfisch, Oliven

SARDINEN 17€
Gegrillt, Piment d'Espelette, Aioli

FOIE GRAS 28€
Brioche, Apfel, Brühe

KALBSLEBER CRÈME BRÛLÉE 16€
Laugenbaguette, Pickles

LAUWARMER BOHNENSALAT 12€
Gruyère, Knoblauch, Joghurt, Dill

PILZ PARFAIT 14€
Schalotten, Estragon, Champignon

BUTTERKRABBE 17€
Gurke, Fenchel

Plat Principal

CHOU-FLEUR (VEGETARISCH) 16€
Blumenkohl, Braune Butter, Zitrone, Ei

MOULES FRITES À LA CRÈME 17€

Miesmuscheln, Butter, Café de Paris

Plat Principal

STEAK ROSSINI 39€
Filet, Brioche, Gänseleber, Trüffel, Pommes

BOEUF BOURGUIGNON 26€
Wurzelgemüse, gratiniertes Kartoffelpüree

OEUFS FONDANTS (VEGETARISCH) 16€
Pilzragout, Kartoffel, Röstzwiebel

QUICHE LORRAINE (VEGETARISCH) 13€
Pickles, Kräuter, Sauce Remoulade

COQ AU VIN 22€
Weißwein, Speck, Kartoffelgratin

BARBARIE ENTENBRUST 26€
Kartoffelpüree, Rosenkohl, Apfel

STEAK AU POIVRE 27€
Roastbeef, Grüner Pfeffer, Pommes, Salatherz

STUBENKÜKEN GEBACKEN 25€
Trüffel, Pommes, Grüne Bohnen

STEAK FRITES 27€
Roastbeef, Kräuterbutter, Pommes, Salatherz

BABY STEINBUTT (Ganz) 35€
Escabeche, Kaper, Tomate, Kartoffel

OCHSENBACKEN 26€
Schwarzwurzel, Sauce Bordelaise

Suppléments

Gratin / Kartoffel / Pommes / Knoblauchbrot
4€

Les Desserts

SCHOKOLADENMOUSSE 9€
Rum, Olivenöl, Salz

CRÈME BRÛLÉE 12€
Pflaumensorbet

GÂTEAU DE GRENOBLE 11€
Nusskuchen, Sabayon

BABA AU RHUM 13€
Crème Chantilly, Walnusseis

KÄSE VOM WALTMANN 17€
Feigenbrot, Senf, Baguette

SOFT SERVE & ESPRESSO 6€
Espresso, Softeis, Karamellsoße

Chocolats Fourrés

PRALINEN GEDECK 7€
3 hausgemachte Pralinen von unserer Konditorin

Wahlweise mit

Espresso	9€
Armagnac 2 cl	12€
Cognac 2 cl	13€

La Glace & Le Sorbet

EIS & SORBET — JE 3,50€

Zitrone oder Vanilleeis oder Pflaumensorbet

Wahlweise

+ 1 Glas Champagner	17€
+ 1 Glas Crémant	7,5€
+ 4 cl Wodka	4€



Bei Fragen zu Allergenen & Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal