

Liebe Gäste, unser monatlich wechselndes Speisenangebot wird für Sie frisch und handgefertigt zubereitet. Bon Appetit!

Kleinigkeit zum Wein / Apero

Französische Salami / Cornichon / Oliven 9,50 / 14,50 €
Salami / cornichon / olives

Variation von französischem Käse 9,50 / 14,50 €
Assiette de fromage

Entré | Vorspeisen

Getrüffelte Sellerie-Bouillon / Blätterteig 9,50 €
Bouillon de celeri à la truffe en cocotte lutée

Geräucherte Entenbrust – Salat / Pfifferlingen / Feige 15,50 €
Canard fumé - salade / girolles / figues

Lachstatar / Karotten-Sesam-Mousse / Campari - Sauce 14,50 €
Tartare de saumon / bavarois de carotte – jus / espuma campari

Kalbsbries / Pastinake / Passionsfrucht-Sauce / Brombeeren / 16,50 €
Pilzen
Ris de veau / panais / fruit de la passion / mures / champignons

Gegrillte Jakobsmuscheln / Rote Beete – Hummus / 15,50 €
Rote Zwiebeln / Rettich / Zitronenpüree
Coquille St.Jacques / houmous de betterave rouge / radis blanc /
oignons rouges pickels / purée de citron

Räucheraal / Zwiebel-Confit / Johannisbeeren / Milchschaum 14,50 €
Anguille fumée / oignons confits/ groseilles / écume de lait fermenté

Poisson / Fisch

Seeteufel / Brokkoli-Mousseline / gefüllte Calamaris / 28,00 €
Tomaten / Croutons
Filet de lotte / mousseline de broccoli / encornets farcis /
tomates / croutons

Kabeljau / Büsumer Krabben / Sauerkraut / Meerrettich / 26,00 €
Pilzen / Kartoffeln
Filet de cabillaud / crevettes grises / choucroute / raifort /
purée de pommes de terre / champignons blanc

Viande / Fleisch

Taube / Pistazien- Mandel- Reisgrieß / Mimolette Käse Pigeon roti / „nougat“ a la polenta / amandes / pistaches / mimolette	28,00 €
Entrecôte / Kartoffelgratin / Sauce Bearnaise Entrecôte / gratin dauphinois / sauce bearnaise	28,00 €

Dessert | Fromage | Käse

Konfierte Äpfel / Karamell / Orangen - Streusel Pmme confite / caramel / streusel à l'orange	9,50 €
Safran -Eis / Kräuter - Biskuit / Zitronencreme Glace au safran / gateau aux herbes / crème citron	9,50 €
„Armer Ritter“ / Pflaumen – Marmelade / Brioche-Eis / Mandelschaum Pain perdue / marmalade de prunes / glace brioche toasté / émulsion amande	10,50 €
Nach dem Essen bringt wieder in Schwung: "Espresso – Martini" Cocktail Kahlua Likör / Vodka / Espresso Kaffee	8,50 €

Vin Doux Naturel | Süsswein:

Rivesaltes Ambré, Roussillon	5 cl.	7,00 €
"À la faveur de l'Automme" 2014, Loire	5 cl.	7,00 €

Warme Getränke

Café Brosio	2,50 €
Cappuccino / Espresso	2,50 €
Café au lait	2,70 €
Eilles Tee (Schwarze-, Grüner-, Kräuter-, Früchte-, Rooibos-)	2,50 €

Liebe Gäste, wir sind gesetzlich dazu verpflichtet folgende Inhaltstoffe zu kennzeichnen: Sellerie-, Weichtiere-, Schalenfrüchte-, Sesam-, Schwefeldioxid-, Soja-, Eier-, Senf-, Milch-, Glutenhaltiges Getreide-, Krebstiere-, Lupine-, Fisch-, Erdnüsse / -erzeugnisse. Da wir täglich frisch für Sie kochen, könnten Spuren dieser Stoffe in unserem Gerichten vorhanden sein. Sollten Sie Allergie haben, erkündigen Sie sich bitte bei uns, was wir Ihnen alternative zubereiten dürfen. Vielen Dank.

Gültig ab 14.09.2018