

# Recommandation

*Dialog von sautierten Jakobsmuscheln  
und Terrine von gewürztem St-Pierre- Oktopus auf  
mariniertem Beten-Fenchel-Gemüse*

*26,50 €*

## *Brasiertes Skrei filet*

*Winterkabeljau auf Kohlrabi- Beten- Melange- Gemüse  
mit Meerschnecken- Miesmuschel- Safran- Sud*

*31,50 €*

## *Perlhuhn á la Crepinette*

*mit Wirsing- Blumenkohl- Flan, Quitten- Trauben- Ragout,  
Maronen- Kartoffel- Strudel u. Portwein- Pfeffer- Sauce*

*29,50 €*

## *Steak Frites*

*Steak mit grünen Bohnen und „ Cafe de Paris “ - Butter  
und Julienne Pommes*

*28,50 €*

# Dessert

## *Tarte Tatin*

*mit Honig- Mousse*

*13,50 €*

## *Les soups*

**-SUPPEN-**

### **Bouillabaisse**

*Französische Fischsuppe mit Safran*

*18,90 €*

## *Les entress*

**VORSPESIEN**

**-Huitres-**

*Austern*

3 Stck 16,00 €

6 Stck 28,00 €

### **Escargotes**

**6 WEINBERGSCHNECKEN**

*Sautiert in sieben Kräuteraromaten*

*9,90 €*

### **Tartare de Boeuf**

*Frisch angemachter Tatar vom Argentinischen Rinderfilet*

*mit Charlotten, Kapern, Sardellen, Cornichons und Cognac*

*25,50 €*

### **Roastbeef Rosé**

*Zartes Roastbeef mit Sauce Tatar*

*und Pommes Lyonnaise*

*26,50 €*

# *Les poissons*

## **-FISCH-**

### *Miesmuscheln*

*mit Julien-Gemüse, Pernod-Weißwein-Safran-Creme Fraiche-Sud und Kräuterlandbrot*

**23,50 €**

**dazu**

*Pommes Allumette*

*Portion*

**7,50 €**

*als Wein empfehlen wir  
1 Glas 0,1 l Pino Blanc*

### *Homard Cardinal*

*Gratiniertes halber Hummer gefüllt mit Brunoise-Gemüse auf Kardinalsauce und Wildkräuter-Salat mariniert mit Champagner-Vinaigrette*

**34,50 €**

*dazu empfehlen wir  
1 Glas 0,1 l Chardonnay*

### *Atlantic-Steinbutt in Pistazien-Panade*

*auf Borschtsch-Gemüse  
und Champagner-Safran-Schaum*

**32,50 €**

# *Les viandes*

## *-FLEISCH-*

### *Fricassée aux Truffes de Poulet*

*Bresse-Suprême-Huhn-Trüffel-Frikasse  
mit Erbsen-Mousselin, Petersilienwurzel-Blumenkohl-  
Melange und Kartoffeltörtchen*

*27,90 €*

### *Boudin Noir*

*BLUTWURST*

*In Portwein gebraten mit Apfel Scharlotten-Zwiebel-  
Kompott und Kartoffelpuree*

*18,50 €*

### *Tournedos*

*Tournedos*

*Gratiniert mit Bearnaise auf Bohnen-Melange  
dazu Zitronen-Thymian-Kartoffeln*

*35,90 €*

### *Chateaubriand pour deux*

*Chateaubriand für 2 Personen*

*Im Stück gebraten mit Marktgemüse der Saison  
dazu Kartoffelkräuterstampf/ Sauce Bearnaise / Foie Gras-Armagnac-Jus  
(dauert etwa 40 Minuten)*

*92,00 €*