

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

Gratinierter 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 €