



HUÎTRES & CREVETTES

Austern «Fine de Claire» ^{5,25}	3,50 / Stück		
Taschenkrebsscheren	6,50 / Stück		
	24 Stück	12 Stück	6 Stück
Rosa Crevetten, ungeschält ^{1,5,15,23}	33,90	17,50	8,90
	16 Stück	8 Stück	4 Stück
Garnelen	39,00	22,50	12,50

TARTARE

Tatar vom Rind (150g), am Tisch zubereitet, Kapern, Anchovis, Gewürzgurke, Schalotten, Bio-Eigelb ^{5,8,15,21,24}	15,90
mit Salat	17,50
mit Pommes Pont-Neuf	

HORS D'ŒUVRES

Fischsuppe «Marseille», Croutons, Rouille, Käse ^{1,5,8,15,18,19,21,23}	8,90
6 Burgunderschnecken, Petersilien-Knoblauchbutter ^{8,25}	9,90
Ziegenfrischkäse im Briqueteig gebacken mit Tomatenmarmelade ^{8,19,24}	10,90
Lachstatar mit Wasabi-Mayonnaise, Brotchip ^{1,7,8,16,21}	11,90
Zwiebelsuppe, mit Emmentaler gratiniert und mit Croutons ^{1,2,3,4,5,8,15,19}	12,90
Hummersüppchen mit Garnele ^{1,5,8,18,23}	13,90
Nizza-Salat mit Thunfisch, Anchovis, grünen Bohnen, Rosmarinkartoffeln, Bio-Ei, Rucola und Pesto ^{6,8,15,20,21}	14,50
Gebratene Jakobsmuscheln mit Süßkartoffelcreme, Bayonner Chip und Beurre Blanc ^{1,5,8,15,19,21}	14,90
Terrine von der Entenleber an Passionsfrucht und geröstetem Brioche ^{1,5,8,15}	17,90

VIANDES

Bœuf Bourguignon mit Wurzelgemüse und Rosmarin-Kartoffeln ^{1,5,8,19}	14,90
Coq au vin in Burgundersauce mit Austernsaitlingen und getrüffeltem Kartoffelpüree ^{1,5,8,14,18,19,24}	18,00
Steak Frites (200g) mit Ofentomate, Kräuterbutter und handgeschnittenen Pommes + Pommery-Senf-Sauce	19,50 + 3,90
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust, glacierte Rote Bete, Erbsen-Minz-Creme	21,90
Rosa gebratenes Lammcarrée auf Cassoulet «Castelnaudary» und Thymianjus ^{1,5,8,18,19}	24,50
Entrecote (200 g) vom Lavasteingrill mit Ofentomate, Kräuterbutter und handgeschnittenen Pommes + Pommery-Senf-Sauce	26,90 + 3,90
Rinderfilet mit Ratatouille, 200g	36,00
getrüffeltem Kartoffelpüree und Pommery-Senf-Sauce ^{5,8,18,19,20,24} , 300g	45,00

POISSONS & HOMARD

Tagliolini mit gebratenen Riesengarnelen in Ricard-Kräuter-Tomaten-Sauce	15,90
Gebratener Zander auf sautierten Gurken und Oktopusrisotto ^{8,18,19,21}	19,50
Gebratenes Lachsforellenfilet auf Orangenfenchel und Rote-Bete-Risotto mit Beurre Blanc ^{1,5,8,18,19,21}	21,90
Kabeljaufilet auf sautierten Seitlingen, Babyspinat und getrüffelter Kartoffelmousseline ^{1,5,8,15,16,17,18,19,21}	24,50
Babysteinbutt mit Ofengemüse, Rosmarin-Kartoffeln und Beurre Blanc ^{5,8,18,19,21,23}	39,00
Gegrillter Hummer mit Tagliolini, geschwenkt in Hummer-Bisque ^{1,5,8,15,18,19,23}	Halb: 29,90 Ganz: 54,90

EXTRAS

Brotkorb	2,00
Beilagensalat	3,90
Pommery-Senf-Sauce	3,90
Kräuterbutter	2,60

AB ZWEI PERSONEN

HORS D'ŒUVRE POUR 2-10 PERSONNES

Lachstatar, Ziegenkäse, Entenleber-Terrine und Oktopus^{1,7,8,16,19,21,23}
12,50 PRO PERSON

BOUILLABAISSE POUR 2-10 PERSONNES

Safran-Bouillabaisse mit Zander, Miesmuschel, Kabeljau, Garnele, Rouille und Croûtons
26,90 PRO PERSON

CHÂTEAUBRIAND POUR 2 PERSONNES

Ein doppeltes Steak aus der Mitte des Rinderfilets. Serviert mit Cassoulet «Castelnaudary», Rosmarinkartoffeln und Pommery-Senf-Sauce^{5,8,18,19,20}
35,00 PRO PERSON

LES PLATEAUX POUR 2-10 PERSONNES

«La Mer»

Halber Hummer gegrillt, gebratene Jakobsmuscheln, geröstete Riesengarnelen, serviert mit Rouille, Cocktailsauce und Rosmarinkartoffeln^{1,2,5,8,15,18,19,23,25}

45,00 PRO PERSON

«Surf and Turf»

Maispoularde vom Grill, gegrillte Lamm-Chops, gebratenes Lachsforellenfilet, gebratenes Zanderfilet mit mediterranem Gemüse und Kartoffelecken, Beurre Blanc und Pommery-Senf-Sauce

40,00 PRO PERSON

LES PLATEAUX POUR 2 PERSONNES

«Classique»

4 Austern «Fine de Claire», 6 Garnelen, 6 Rosa Crevetten, 2 Taschenkrebsscheren, 2 Black Tiger^{2,8,16,17,18,19,21,23,25}

59,00

«Royals»

1 Hummer, 4 Austern «Fine de Claire», 6 Rosa Crevetten, 6 Garnelen, 2 Black Tiger, 2 Taschenkrebsscheren, 2 Jakobsmuscheln, Gegrillter Oktopus, Lachstatar^{2,8,16,17,18,19,21,23,25}

139,00

Zusatzstoffe / Allergene: 1. Farbstoff, 2. Konservierungsstoffe, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. Schwefeldioxid/Sulfite, 6. Schwärzungsmittel, 7. Phosphat, 8. Laktose, 9. Koffein, 10. Chinin, 11. Gewächst, 12. Taurin, 13. Aspartam, 14. Süßungsmittel, 15. Eier, 16. Sesam, 17. Soja, 18. Sellerie, 19. Gluten, 20. Senf, 21. Fisch, 22. Erdnüsse, 23. Krustentiere, 24. Nüsse, 25. Weichtiere, 26. Lupinen

MENU À TROIS PLATS «BERLIN»

29,50

ENTRÉES AU CHOIX

6 rosa Crevetten ungeschält^{1,5,15,23}

Fischsuppe «Marseille», Croutons, Rouille, Käse^{1,5,8,15,18,19,21,23}

PLATS AU CHOIX

Ragout vom Rind in Burgundersauce mit Wurzelgemüse und Rosmarin-Kartoffeln^{1,5,8,19}

Tagliolini mit gebratenen Riesengarnelen in Ricard-Kräuter-Tomaten-Sauce

DESSERTS AU CHOIX

Crème Brûlée mit Bourbonvanille^{8,15}

Schwarzes Schokoladenmousse mit Kardamon-Minz-Beeren^{1,5,8,15}

MENU À TROIS PLATS «PARIS»

49,50

ENTRÉES AU CHOIX

Lachstatar mit Wasabi-Mayonnaise, Brotchip^{1,7,8,16,21}

Hummersüppchen mit Garnele^{1,5,8,18,23}

Ziegenfrischkäse, im Briqueteig gebacken mit Tomatenmarmelade^{8,19,24}

PLATS AU CHOIX

Rosa gebratenes Lammcarrée auf Cassoulet «Castelnaudary» und Thymianjus^{1,5,8,18,19}

Gegrillter halber Hummer mit Tagliolini, geschwenkt in Hummer-Bisque^{1,5,8,15,18,19,23}

Entrecote (200 g) vom Lavasteingrill mit Ofentomate, Kräuterbutter und handgeschnittenen Pommes

DESSERTS AU CHOIX

Schwarzes Schokoladenmousse mit Kardamon-Minz-Beeren^{1,3,4,6,8,12}

Auswahl von französischen Käsesorten