

Classique

Fine de claire „Daniel Sorlut n°2“	Stk.5,50€
à la Rockefeller	Stk.6,50€
Austern Plateau mit 6 stk.	30,5€
Crevettes roses zum selber pulen Mayonnaise Citron	17€
Burgunder Schnecken Wachtelei Kräuterbutter	16,5€
Pôt au feu vom Fisch Sauce Rouille Croûtons Gruyère	19,5€
Terrine von der Enten Foie gras hausgemachtes Brioche Pflaume	32€

Entrée

Dinkel Wachtelei Aubergine Kontierte Tomate	19€
Makrelen Teryaki Spitzkohl Sesam	23€
Gebratener Oktopus Staudensellerie-Salat	25€
Offene Ravioli Schwäbisch- Hällischen Landschwein Kohlrabi- Ingwersalat	21€
Pilzravioli Kohlrabi- Ingwersalat Sesam	22€
Tartar de bœuf (pikant) Mesclun Salat Sauerteig Brot mit Pommes	23€ 26,5€
Velouté von der Brunnenkresse geräucherter Heilbutt Buchweizen	17,5€
Bretonische Artischocke zum selber zupfen Vinaigrette & Anchoïade	14,5€

Plat principal

Schwarzwurzel Linsen Tofu Salz-Zitrone	24€
Heilbutt Brunnenkresse „Nain“ Bohnen Muscheln	30€
Rochen à la Grenobloise Kartoffelstampf Mesclun Salat	32€
„Steak Frites“ Prime Bavette Sauce Béarnaise	35€
Geschmorte Kalbsbacke Anna Kartoffel Zwiebel Schmelz	35€
Rebhuhn geschmorter Spitzkohl Foie gras Jus	32€

Dessert

Crêpes Suzette	11€
Maman's Marquise au chocolat Beeren Coulis	11€
Pfirsich Melba	11€
Soufflée au Chocolat	16€