

## Classique

|   |            |
|---|------------|
| Fine de claire „Daniel Sorlut n°2“                        | Stk. 5,80€ |
| à la Rockefeller  | Stk. 6,90€ |
| Austern Plateau mit 6 stk.                                | 32,5€      |
| Crevettes roses zum selber pulen   Mayonnaise   Citron    | 19€        |
| Burgunder Schnecken   Wachtelei   Kräuterbutter           | 16,5€      |
| Pôt au feu vom Fisch   Sauce Rouille   Croûtons   Gruyère | 23€        |

## Entrée

|   |            |
|---|------------|
| Baba Ganoush   Ajvar   Nuss-Salat   | 22,5€      |
| Tafelspitz   konfierte bunte Bete   Miso   Sesam   Edamame                  | 27€        |
| Offene Ravioli   Schwäbisch- Hällischen Landschwein   Kohlrabi- Ingwersalat | 24€        |
| Pilzravioli   Kohlrabi- Ingwersalat   Sesam                                 | 25€        |
| Tartar de bœuf (pikant)   Mesclun Salat   Sauerteig Brot<br>mit Pommes      | 25€<br>28€ |
| Sepia   gebeiztes Wildschwein   Romana   Vinaigrette du jardin              | 28€        |

## Plat principal

|   |     |
|---|-----|
| Schwarzwurzel   Polenta   Shitake Gremolata                               | 28€ |
| Skrei   Tajine Gemüse   Frekeh   Humus                                    | 35€ |
| Rochen à la Grenobloise   Kartoffelstampf   Mesclun Salat                 | 36€ |
| „Steak Frites“ Prime Bavette   Sauce Béarnaise                            | 38€ |
| Geschmorte Lammschulter   Artischocke   konfierte Kartoffel   Salzzitrone | 34€ |

## Dessert et Fromage

|   |     |
|---|-----|
| Crêpes Suzette  | 13€ |
| Maman's Marquise aux Chocolat   Beeren Coulis         | 13€ |
| Après huitte „Fatal“ Minz Sorbet   Schokoladen Mousse | 13€ |
| Soufflé au Chocolat                                   | 18€ |
| Gruyère de garde 2022   Frisée   Pollen   Savora      | 25€ |