

## Classique

Fine de claire „Daniel Sorlut n°2“	5,80€
Austern Plateau mit 6 stk. à la Rockefeller	32,50€ Stk. 6,90€
Crevettes roses zum selber pulen   Mayonnaise   Citron	19€
Burgunder Schnecken   Wachtelei   Kräuterbutter	16,5€
Pot au feu vom Fisch   Sauce Rouille   Croûtons   Gruyère	23€ 29€

## Entrée

Chèvre chaud   Bunte Tomaten   Bloody Mary	24€
Gebratener Oktopus   Staudensellerie Salat	28€
Geeiste Gurkensuppe   Makrelen Tartar	23€
Sautierte Kalbsnieren   Linsen Salat   Sauce Dijonnaise	27€
Pilzravioli   Kohlrabi- Ingwersalat   Sesam	25€
Offene Ravioli   Schwäbisch- Hallisches Landschwein   Kohlrabi- Ingwersalat	24€
Tartar de bœuf (pikant)   Mesclun Salat   Sauerteig Brot mit Pommes	25€

## Plat principal

Ratatouille Mille-feuille   Tapenade   Nuss Salat   Dinkel	29€
Kabeljau à la Grenobloise   Kartoffelstampf du Chef   Mesclun Salat	37€
Rotbarbe   Zucchini   Spalt Bohnen   Fenchel	34€
Gezupfte „Daube“ á la provençale   Sauce Bigarade	38€
Taube   Polenta   Haricots vert   Artischocke   Olive	41€

## Dessert & Fromage

Crêpes Suzette	13€
„Fatal Tropical“ Ananas   Cocos   Minze	13€
Soufflé au Chocolat	18€
Nocke Tahiti Vanilleeis	7€
Rocquefort   Fruchtebrot   Salat   Pollen	21€