

MENU SPÉCIAL

Wir bitten um Verständnis, da wir frisch kochen kann es sein, dass die eine oder andere Speise bereits aufgegessen ist.

VICHYSOISE 11,9

Lauchsuppe mit Ziegenkäse-Crumble, karamelierten Birnen und geröstetem Nussmix

CRÈME BRÛLÉE AUX ASPERGES 16,9

Spargel - Crème Brûlée serviert mit knusprigem Baguette

CRÈME BRÛLÉE AU CHÈVRE 17,9

Ziegenkäse - Crème Brûlée serviert mit einem Blattsalat in Himbeer-Balsamico Dressing mit Walnüssen und roter Beete, dazu knuspriges Brioche

ASPERGES SOUS VIDE

Sous-Vide Spargel im Kräuter-Crêpe ummantelt, serviert mit Sauce Hollandaise
- mit gegrilltem Ziegenkäse 19,9
- mit Entenbrust 28,9
- mit Lachsfilet 27,9
- mit Rib-Eye Steak 36,9

MAQUEREAU FLAMBÉ 27,9

Geflammte Makrele serviert mit gegrilltem Ratatouille Gemüse und Kräuter-Rosmarin Kartoffeln

BOULETTES EN SAUCE TOMATE 24,9

Lamm-Rindfleischbällchen geschmorrt in Tomatenconcassée, serviert auf frischem Joghurt und Butter-Basmari Reis

TARTARE DE THON 23,9

120gr. Thunfisch-Tartar serviert mit Stoer Kaviar, schwarzer Trüffel-Sesam-Aioli und Brioche, dazu hausgemachte Frites
- auch mit 170 gr. Thunfisch Steak möglich 36,9

