

Kürbiscremesuppe

€ 7,80

Bisque de Homnard

Bretonische Hummersuppe

€ 9,50

Herbstlicher Salat & warmen Crottin de Chavignol

€ 12,80

„Saint Jacques“ gratiniert mit Achovis Butter,

Babyspinat & Estragon

€ 16,80

„Vitello Tonnato“

Kalbfleisch & Tuna Creme, Sellerie , Rucola, Kapern

€ 16,80

Pasta / Zwischengericht

Raviolacci gefüllt mit Ziegenkäse

Zitronen, Rucola Pinienkerne und Thymianbutter

€ 14,80

Raviolacci mit Parma und Feigen gefüllt

an Salbeibutter

€ 14,80

Tagliatelle und Steinpilze

“á la creme“

€ 16,80

Agnolotti di fasone „Trüffel“

€ 16,80

Fisch & Meeresfrüchte

„Moules frites“

Miesmuscheln, belgische Art mit Steak Pommes

€ 16,50

Steinbuttfilet, grüner Spargel

Kartoffelmousseline, Sauce Hollandaise

€ 26,50

Dorade Royale in Kräuter Salzkruste mit Pastis flambiert

Mangold & Thymiankartoffeln

(für zwei Personen) pro Person Euro 22,00

Fleisch

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Steak Pommes und Preiselbeeren

€ 22,50

Lammkarree „Provencal“

mit Aubergine Caviar, Kartoffelgratin & Thymianjus

€ 34,50

US Rinderfilet vom Grill, Gemüse der Saison

Kartoffelgratin & BBQ Butter

€ 36,50

Dessert

Creme Brulée

€ 7,80

Panna Cotta

Himbeer & Champagner Sorbet

€ 8,50

Zabaione & Vanilleeis

€ 8,50

Cheesecake San Sebastian

& Himbeereis

9,50