



Entrees

Steak Tartare € 19,50

traditionell fein gehacktes Rinderfilet, welches Sie nach Belieben mit Kapern, Gewürzgurken, Senf und Eigelb abschmecken können

Plateau de poisson fumé € 22,50

Dreifache traditionelle Komposition aus Lachs, mariniert und geräuchert, serviert auf einem Bett aus Wildkräutersalat mit einem French dressing

Tarte Tatin Aux Tomates € 17,50

Die klassische Tarte Tatin, aber mit sonnengereiften Tomaten und einem Karamell aus Balsamico, serviert mit einem Wildkräutersalat

Pâté Au Foie Gras € 21,50

Paté von der Gänseleber, serviert mit pochierter Feige, Crumble von der Haselnuss und Champagnerschaum

Croquettes de crevettes maison à base de crevettes € 19,50

Hollandaises.

Hausgemachte Garnelenkroketten aus Holländischen Garnelen, serviert mit Zitronenmayonnaise und Petersilie

Unsere Vorspeisen werden mit Baguette und Butter serviert

L'Oyster

6 St. € 22,50

12 St € 42,00

24 St. € 80,00

serviert auf geschabtem Eis mit Zitrone und einem Rotweindressing

Nur auf Vorbestellung !

Veloute

Soupe à l'oignon € 9,50

klassische französische Zwiebelsuppe mit Gruyère überbacken

Soupe à la moutarde garnie de crevettes et de saumon fumé € 9,50

Senfsuppe aus grobem Elsässer Senf, abgeschmeckt mit Garnelen und geräuchertem Lachs.

Bouillabaisse Marseille € 21,50

Die Originale Fischsuppe aus Marseille serviert mit Rouille

Hauptgerichte

Entrecôte au Bearnaise € 32,50

Entrecote serviert mit ein Schaum von Bearnaise

Steak Tomahawk du Duroc avec une sauce au Calvados € 32,50

Tomahawk Steak vom Duroc Schwein serviert mit einer Sauce von Calvados und karamellisierten Äpfeln

Carré de veau avec un jus d'échalotes caramélisées € 36,50

Kalbskarree serviert mit einem Jus aus karamellisierten Schalotten

Filet de saumon frit sur la peau avec une mousse hollandaise € 26,-

Lachsfilet auf der Haut gebraten mit einem Hollandaise-Schaum, serviert auf einem Gemüsebett

Filet de Skrei accompagné d'un vin blanc classique

et d'huile d'aneth € 26,-

gebratenes Skreifilet auf einem Gemüsebett, verfeinert mit einer klassischen Weißweinsauce und Dillöl

Zu allen unseren Hauptgerichten servieren wir Ihnen die passende Beilage

Dessert

Plateau de Fromages

p. P. € 11,50

*Verschiedene Käsesorten serviert mit verschiedenen Nüssen,
Feigenbrot und Kletzenbrot*

Dame Blanche

€ 6,50

Warme Schokoladensauce ,Vanilleeis und Schlagsahne.

Crème Brûlée

€ 8,50

Klassische Crème Brûlée

Parfait à la mangue avec mousse de meringue

et sorbet à la framboise

€ 11,50

*Ein cremiges Parfait von der Mango, umhüllt durch Merengue Schaum
auf einem Spiegel von Himbeersauce und abgeschmeckt mit Himbeersorbet*