

## Vorspeisen

Tagessuppe	9,50
Bretonische Fischsuppe Rouille, Croutons	12,50
Norwegisches Lachsfilet an Teriyaki, Gurkensalat	14,50
Rote Bete-Carpaccio Ziegenfrischkäse, Kräutersalat	13,50
Mozzarella in Serranomantel Grillgemüse, Rauke, Zwiebel-Chutney	14,50
Weinbergschnecken (6 Stk / 12 Stk) Knoblauchbutter, Brie de Meaux, Kalbsjus	12,50 / 19,50
Vitello tonnato Kalb (rosa), Thunfischsauce, Kräutersalat	14,50
Beef-Carpaccio Kräutersalat, Grana Padano	14,50

zu allen Vorspeisen servieren wir Bauernbrot

## Tatarspezialitäten

nur das Beste von Fisch und Fleisch wird à la minute frisch geschnitten und mit der passenden Marinade zu unserer Tatarspezialität zubereitet

Thunfischtatar asiatisch	15,50 / 25,50
Lachstatar asiatisch	14,50 / 24,50
Rindertartar klassik	15,50 / 25,50

als Vorspeise mit Bauernbrot,  
als Hauptgericht mit Alibisalat und dicken Pommes

## Steak Frites

Rumpsteak	Madame	180g	23,50
	Monsieur	250g	27,50

Rinderfilet		200g	32,50
-------------	--	------	-------

Chateaubriand für zwei		500g	74,50
------------------------	--	------	-------

dazu servieren wir dicke Pommes, Bernaise und Mesclun

## Hauptgerichte

Thunfischfilet	29,50
Medium-rare, Teriyakipilze, Gurkensalat	

Norwegisches Lachsfilet	24,50
Basilikum-Kartoffelpüree, Wok-Spinat, Parmesanschaum	

Gambas Pastis	25,50
Caesarsalat, Bauernbrot	

Sous Vide gegarte Entenbrust	24,50
Rosmarin-Kartoffeln, Roquefortsauce Saisongemüse	

Rinderfiletspitzen	32,50
Kartoffelgratin, Pfeffersauce, Mesclun	

Boeuf Bourguignon	25,50
Kartoffel-Speck-Püree, Waldpilze, Trüffeljus	



Einer geht noch (Desserts) 9,50

Tagesdessert

Crème Brûlée  
Pistazieneis

Gratinierter Brie de Meaux  
Honig, Feige, Himbeere

Café Gourmand  
Espresso, kleine Crème Brûlée, Mousse au Chocolat

Colonel  
Zitronensorbet mit Wodka oder Prosecco

Schokomalheur  
Vanilleeis