

Vorspeisen

Tagessuppe		9,50
Bretonische Fischsuppe		12,50
Rouille, Croutons		
Gegrilltes Norwegisches Lachsfilet		14,50
in Teriyaki, Gurkensalat		
Rote Bete-Carpaccio		13,50
Ziegenfrischkäse, Rauke, Wallnüsse		
Gebackene Weinbergschnecken	(6Stk/ 12Stk)	12,50 / 19,50
Knoblauchbutter, Brie de Meaux, Kalbsjus		
Vitello tonnato		14,50
Kalb (rosa), Thunfischsauce, Mesclun		

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	17,50 / 29,50
asiatisch	
Rindertatar	15,50 / 25,50
klassisch	

als Vorspeise mit Bauerbrot // als Hauptgericht mit dicken Pommes und Estragon-Mayonnaise

Steak Frites frisch vom Lavagrill

Rumpsteak	Madame 180g	25,50
	Monsieur 250g	29,50
Rinderfilet	200g	34,50
Chateaubriand für zwei	500g	78,50

dazu servieren wir dicke Pommes oder Gratin, Estragon-Mayonnaise, Bernaise, Mesclun

Hauptgerichte

gegrilltes Thunfischfilet Medium-rare, Teriyakipilze, Gurkensalat	29,50
Norwegisches Lachsfilet Basilikum-Kartoffelpüree, Wok-Spinat, Parmesanschaum	24,50
Gambas Pastis Caesarsalat, Bauernbrot	25,50
Fondant de Boef Kartoffel-Trüffel-Püree, Waldpilze, Jus	27,50

Vegetarisch

Gebackene Artischocke In Tempura-Panko Mantel, Cremige Polenta, Pilzen, Ofenkarotte, Zwiebel-Feigenjus	21,50
--	-------

Desserts 12,50

Crème Brûlée

Frische Früchte, Pistazieneis

Café Gourmand

Espresso, kleine Creme Brûlée, Mousse au Chocolat

Colonel

Frische Früchte, Zitronensorbet mit Wodka oder Prosecco

Schokomalheur

Frische Früchte, Vanilleeis