

MENÜ

AUTHENTISCH | BODENSTÄNDIG | FRANZÖSISCH

VORSPEISEN

Frische Austern | Schalotten Mignonette | Pumpernickel ^{4/2/7} 28/41
Fine de Claire 6/12 Stück

Caesar Salat | Römerherzen | Parmesandressing | Croûtons ^{1/3/4/7/9/10} 15
mit gegrillten Rinderfiletstreifen ⁷ 32

Gratinierter Ziegenkäse | Wildkräuter | Haselnuss | Himbeerbalsam ^{5/7/8} 23

Veganer Gartensalat ^{9/11} 22
Violette Kartoffel | Avocado | Bohnen | Salatherzen | Tomate | Olive | Vinaigrette

Rinderfilet Carpaccio ^{7/10} 23
Marinierte Pilze | Parmesan | Senfkörner | Balsamico

Rindsfilet Tatar 125g ^{4/10} **SIGNATURE** 28
handgeschnitten, klassisch mariniert und am Tisch zubereitet

SUPPEN

Hummercremesuppe | Krispy Fenchel | Pastis-Chantilly ^{2/7/9/14} 20

Französische Zwiebelsuppe | Gruyère Crouton ^{1/6} **SIGNATURE** 14

Alle Preise in € inklusive Mehrwertsteuer. Bitte beachten Sie, dass unsere Gerichte Allergene enthalten können. Für weitere Informationen oder Hilfe wenden Sie sich bitte an das Serviceteam.

HAUPTGÄNGE

Maispoularde Supreme Zitronen-Risotto Spargel Erbsen wilder Knoblauch ⁷	29
Gebratenes Doradenfilet Fenchel Brandade Muschel-Safran-Sauce ^{1/2/4/7/9}	32
Petit Filet Mignon 180g Bohnen Möhren Pommes Allumettes Sauce Bernaise ^{3/7/9}	38
Gegrilltes Entrecôte 280g SIGNATURE Bohnen Möhren Pommes Allumettes Sauce Bernaise ^{3/7/9}	39
Gegrilltes Lammkaree Provenzalisches Paprikagemüse Tomate Ofenkartoffel ^{1/9/10}	42
Zart-Geschmorte Kalbsbacke Ur-Karotte Kartoffelpüree Burgundersauce ^{3/7/9/12}	32
Ur-Dinkel „Cassoulet“ Kräuterseitlinge Junges Gemüse Bio-Leindotteröl ^{1/9} VEGAN	26
Trüffel Tagliolini 5 Gramm frisch gehobelter Trüffel Parmesan-Comté-Cremesauce ^{1/3/7}	30
Moules Marinières ein Kilo – gerne auch zum Teilen SIGNATURE Wurzelgemüse Weißwein-Petersilienbutter Baguette ^{1/2/7/9/12} <i>mit Pommes Allumettes</i>	29 34

DESSERTS

Vanille Crème Brûlée ^{3/7}	15
Warme Apfel Tarte Nuss-Karamell Vanille Eis Crème ^{1/3/5/7}	16
Schokoladen Fondant eingelegte Kirschen Naturjoghurt ^{1/3/5/7}	18
Veganer Schoko-Bananen Kuchen Passionsfrucht ^{1/6}	16
Französische Käseauswahl	22
Feigensenf Trauben Nüsse Fruchtbrot ^{1/5/7/10}	

ALLERGENE

Glutenhaltiges Getreide 1 | Schalen- und Krustentiere 2 | Ei 3 | Fisch 4 | Nüsse & Erdnuss 5 | Soja 6
Milch oder Laktose 7 | Hülsenfrüchte 8 | Sellerie 9 | Senf 10 | Sesam 11 | Sulfite 12 | Lupinen 13 | Weichtiere 14

Alle Preise in € inklusive Mehrwertsteuer. Bitte beachten Sie, dass unsere Gerichte Allergene enthalten können. Für weitere Informationen oder Hilfe wenden Sie sich bitte an das Serviceteam.