



Apero Snacks

MARINIERTE KALAMATA OLIVEN 7

zitronen | orange | thymian

BURGUNDER WEINBERGSCHNECKEN 14

kräuterbutter | lavendelblüten

JAHRGANGSSARDINEN «PERLE DES DIEUX» 16

zitronen | schalotten süß-sauer



Vorspeisen

BELGISCHER ENDIVIEN SALAT 10

babyspinat | apfel | walnuss | roquefort dressing

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE 16

rote bete salat | radicchio | cassis confit

SOUPE A L'OIGNON 12

gratinierte französische zwiebelsuppe | comté

ENTENLEBER «PÂTÉ MAISON» 17

pflaumen chutney | schalotten süß-sauer

RINDERTATAR À LA PARISIENNE 21

eigelb | schnittlauch | meerrettich



FRISCHE ST. JAKOBSMUSCHELN 24

«brouillade» getrüffeltes rührei | jus | parmesan

MOULES MARINIÈRES 16

frische miesmuscheln | weißwein sud | Petersilie
-nur begrenzt vorrätig-



alle vorspeisen werden mit brot serviert.
wir trennen keine rechnungen. alle preise inkl. 19% mwst.

Fleisch & Geflügel

«COQ AU VIN» 29

freiland maishuhn in rotwein geschmort | bacon
champignons | croûtons | kartoffelpüree

«STEAK FRITES» 34

weiderind rumpsteak | café de paris sauce | jus
grüne zupfсалate | pommes frites

KALBSLEBER À LA BERLINOISE 28

balsamico | apfel | röstzwiebel | kartoffelpüree

ROSA LAMMHÜFTE À LA MAROCAINE 29

orientalische gewürze | aprikosen chutney
gurken joghurt | feta | cous cous

«LE BURGER» 100% RIND 21

brioche | cocotte cocktail sauce | tomate
schalotten | cheddar | pommes frites



Fisch & Vegetarisch

DORADENFILET À LA MEUNIÈRE 32

nussbutter | feine kapern | zitronen | Petersilie
mandel | kartoffelpüree

RISOTTO À LA FORESTIÈRE 21

waldpilz risotto | selleriepüree | buchenpilze

ZIEGENKÄSE RAVIOLI 21

babyspinat | trauben | mandel | sherry schaum

COUS COUS 1001 NACHT 19

sesam | granatapfel | gurken joghurt | feta



Desserts & Käse

KNUSPRIGES MILLEFEUILLE 11

vanille crème diplomat | salzkaramell

MOUSSE AU CHOCOLAT 12

haselnuss | milchrahmeis

BLUTORANGEN SORBET 5

mit vodka aufgegossen

FRANZÖSISCHER COMTÉ KÄSE 11

früchtebrot | quittensenf