



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

spinat | apfel | walnuss | roquefort | french dressing

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE 16

rote bete salat | radicchio | cassis confit

SOUPE A L'OIGNON 12

gratinierte französische zwiebelsuppe | comté

ENTENLEBER «PÂTÉ MAISON» 17

preiselbeere | prosecco gelée | haselnuss | schalotten

RINDERTATAR À LA PARISIENNE 21

eigelb | schnittlauch | meerrettich



FRISCHE ST. JAKOBSMUSCHELN 24

«brouillade» getrüffeltes rührei | jus | parmesan

Extra Baguette
+2 €
Frz. Salzbutter
+1 €

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

Fleisch & Geflügel

«STEAK FRITES» 34

weiderind rumpsteak | kräuterbutter | jus
grüne zupfsalate | pommes frites

«COQ AU VIN» 29

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

DUETT VOM LANDSCHWEIN 31

zartrosa filet & caillette | pflaume | senfkörner
2x broccoli | comté serviettenknödel

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

KROSS GEBRATENES ZANDERFILET 32

champagner rahmkraut | trauben | croûtons
kartoffelpüree

BROCCOLI PARMESAN RISOTTO 21

eigelbconfit | mandel | räuchertofu | hüttenkäse

ZIEGENFRISCHKÄSE RAVIOLI 21

babyspinat | trauben | selleriepüree | vermouth schaum

COUS COUS 1001 NACHT 19

sesam | granatapfel | gurken joghurt | feta



Desserts & Käse

KNUSPRIGES MILLE-FEUILLE 11

vanille crème diplomat | mandel | salzkaramell

TARTE AU CHOCOLAT 11

crème chantilly | vanilleeis

SCHWARZES JOHANNISBEER SORBET 5

mit crème de cassis aufgegossen

FRANZÖSISCHER COMTÉ KÄSE 11

früchtebrot | quittensenf