
Bib



Menu

Vorspeise

Pissaladière Niçoise
Zarte geräucherte Makrele 18€
ou
Rettich Ravioli
Safran | Fenchel | Apfel | Kohlrabi 17€

Hauptgang

Boeuf „Bourguignon“
Pomme Anna | Speck | Champignon 26€
ou
Soufflierte Dorade
Tajine Gemüse | Hummus 26€
ou
Petersilien Wurzel
Kirsche | Mandel 19 €

Dessert

Haselnuss
Mousse | Biscuit Marigny | Pecan 9,5€
ou
Maccaron Oriental
Beeren | Rose 9,5€
ou
Marquise au chocolat
Himbeere 9,5€

49€

Classique

Austern: „David Sorlut“ No.3 mit Zitrone oder wahlweise mit Schalotten Vinaigrette á la Rockefeller	Stk.5,00€ Stk.5,90€
Austern Plateau mit 6 stk.	25€
Bretonische Artischocke zum selber zupfen. Vinaigrette	9,5€
Calamar & gebeiztes Wildschwein. Vinaigrette du jardin	18,5€
Burgunder Schnecken mit Kräuterbutter & Wachtelei	14€
Pôt au feu vom Fisch, Sauce Rouille, Croûtons & Gruyère	16€
Pâté en croûte vom Perlhuhn. Pickles & Chutney	18,5€
Tartar de bœuf, Mesclun-Salat & Sauerteig Brot mit Pommes	18,5€ 21€
Crevette rose mit hausgemachter Mayonnaise & Zitrone	15,5€
Offene Ravioli vom Schwäbisch- Hällischen Landschwein mit einem Kohlrabi- Ingwersalat	18,8€
Mille- feuille vom geschmorten Rind im Trüffelduft mit karamellisierten Schalotten	23,5€
„Steak Frites“ Charolais Bavette mit Sauce Béarnaise	29€
Himmel & Erde von der Foie Gras	Kl. Ca.60g 28€ Gr. Ca.90g 35€
Soufflée au Chocolat	14,5€

**Nur EC-Kartenzahlung / keine Kreditkarten-Zahlung
möglich/ auch kein Apple Pay**
Bei Allergien & Unverträglichkeiten wenden sie sich bitte
an unsere Mitarbeiter