

---

# Bib Menu

---

## Vorspeise

Pithivier

Ente | Reh | Shitake | Jus 18€

ou

Pochierter Lauch

Vinigrette | Ei 16€

ou

Pochierter Lauch

Vinigrette | Calamar 18€

## Hauptgang

Sûpreme vom Huhn

Wurzelgemüse | Pomme Anna | Sauce Albufera 26€

ou

Kabeljau

Butternutkürbis | Hokkaidokürbis | Beurre blanc 27€

ou

Vegetarisch

Pastinake | Zwiebel | Saure Traube 19 €

## Dessert

Birnen- Charlotte

Löffelbiscuits | Himbeere | 9,5€

ou

Composition Caramel

9,5€

**45€**

Nur EC-Kartenzahlung / keine Kreditkarten-Zahlung möglich

---

# Classique

---

Austern: „David Sorlut“ No.3 mit Zitrone oder wahlweise mit Schalotten Vinaigrette	Stk.4,70€
á la Rockefeller	Stk.5,20€
Austern Plateau mit 6 stk.	22€
Croque Monsieur mit Salat	10€
Croque Madame mit Salat und Spiegelei	11€
Burgunder Schnecken mit Kräuterbutter & Wachtelei	12,5€
Pôt au feu vom Fisch, Sauce Rouille, Croûtons & Gruyère	14,5€
Zwiebelsuppe mit Crôtons	11€
Offene Ravioli vom Schwäbisch- Hällischen Landschwein mit einem Kohlrabi- Ingwersalat	17€
Kalbskopf in der Briochekruste mit Sauce Gribiche & Salat	17€
Tartare de boeuf classique. Sauerteigbrot & Mesclun-Salat +Portion Pommes	17€ 20€
Mille- feuille vom geschmorten Rind im Trüffelduft mit karamellisierten Schalotten	22€
Steak frites mit Sauce Béarnaise	27€
Getrüffelter Brie de Meaux	13€
Soufflée au Chocolat	13,5€

**Nur EC-Kartenzahlung / keine Kreditkarten-Zahlung  
möglich**

Bei Allergien & Unverträglichkeiten wenden sie sich bitte  
an unsere Mitarbeiter