

Vorspeisen - Entrées

Gegrillter Ziegenkäse mit Wildkräutersalat Eingelegte Ringel Bete - Walnusspesto	19
Gänsestopfleber Terrine Portweinpflaumen - Geröstetes Brioche	26
Thunfisch Tatar Süßkartoffel Creme - Wakame - Wasabi Nüsse - Ingwer	20
Rinder Tatar Wildkräutersalat - Crème fraîche - Pommes frites	24
Carpaccio Trüffel Mayonnaise - Gehobelter Parmesan - Pinienkerne	20
Sashimi (Wasabi Creme - Sojasauce - Ingwer) Ahi Tuna Ji Hao Lachs	26 24
Endiviensalat mit Tofu V Apfel Chutney - Ducca - Geröstete Mandeln	18
Austern Gillardeau Chesterbrot - Schalotten Kräuter Vinaigrette Rockefeller Spinat - Meerrettich Mornay	6 8
Suppen - Soupes	
Bouillabaisse du Nord >Edelfischsuppe< Pernod - Safran - Röstbrot - Aioli	26
Steckrübensuppe V Vanille - Spicy Cashewkerne	17
Französische Zwiebelsuppe Gruyère - Röstbrot	18
Salate - Salades	
Nordsee Krabben mit Avocado Römersalat Cocktailsauce - Maracuja	21
Wildkräutersalat Sprossen - Buchweizen - Radieschen - Parmesan - Geröstete Kerne *mit Garnelen +8 *mit Rinderfilespitzen +12	14
Céleri Rémoulade - Selleriesalat	14

Klassiker - Classique

Original Wiener Schnitzel Bratkartoffeln - Preiselbeeren - Gurkensalat	23	33
Cordon Bleu Kartoffelpüree - Preiselbeeren - Gurkensalat		33
Getrübete Rinderfiletwürfel Tagliatelle - Trüffelrahm - Schwarzer Trüffel	29	37
Königsberger Klopse Kartoffelpüree - Kapern Sauce - Rote Bete	21	24
Black Tiger Garnelen du chef cuisinier Peperoni - Fleur de Sel - Gebackenes Gaues Brot	24	36

Fleisch - Viande

Tranchen vom glasierten Schweinebauch Sauce Robert - Sautiertes Spitzkohl Sesam Gemüse - Polenta Schnitte		30
Kalbsleber mit Salbeijus Apfelkompott - Röstzwiebeln - Kartoffelpüree		29
Geschmorte Rinderschulter Perlwiebeln - Glasierte Möhren - Kartoffelpüree		29
Chateaubriand > für 2 Personen < pro Person 300gr Trüffel Jus - Tagesgemüse - Rosmarinkartoffeln (Zubereitungszeit ca. 45 Minuten)		130
Entrecôte (mit 2 Beilagen & 1 Sauce)	300gr 46	400gr 59
Rinderfilet (mit 2 Beilagen & 1 Sauce)	200gr 36	300gr 50

>Alle Rindfleischspezialitäten werden mit 2 Beilagen und 1 Sauce nach Wahl serviert.<

Beilagen

Babyspinat Salat - Kartoffelpüree - Pommes Frites - Glasierte Möhren - Röstkartoffeln	5
Bratkartoffelsalat - Brokkoli- Tagesgemüse - Spitzkohl Sesam Gemüse	

Saucen

Sauce Robert - Pfefferrahmsauce - Hummersauce -Kräuterbutter	5
--	---

Fisch - Poissons

Moules Frites Dänische Miesmuscheln - Pommes Frites	26
Thunfischsteak *Tagliata* Rucola Tomatensalat - Oliventapenade - Rosmarinkartoffeln	36
Loup de Mer im Ganzen Hummersauce - Brokkoli - Getrüffeltes Kartoffelpüree	34
Gegrillte Nordsee Seezunge Gurkensalat - Glasierte Kartoffeln	63

Vegetarisch / Vegan - Végétariens

Sellerieschnitzel Bratkartoffelsalat - Gurkensalat	23
Geschmorte Chicoreeherzen Blutorange - Babyspinat - Bechamelkartoffeln	24
Geräuchertes Auberginenpüree V Quinoa Kichererbsen - Granatapfel - Salat - Minzjoghurt	24

Dessert

Crème Brûlée	12
Valrhona Schokoladen Ganache V Schlagrahm - Abgeflämmt Maracuja	14
Crêpe Suzette Vanille Eis - Geröstete Mandeln	14
Eis Vanille - Schokolade	4
Sorbet Himbeere - Mango - Zitrone	4
Käse Auswahl mit Grissini & Feigensenf	70gr 17
Comté - Mimolette - Langres - Fourme d`Ambert	120gr 21