

Vorspeisen - Entrées

Avocado Tatar	16
Kandierte Tomaten - Oliven	
Nordsee Krabben - Krabben Chip	22

Carpaccio	20
Cipriani Sauce - Pinienkerne - Parmesan	

Thunfisch Tatar	20
Süßkartoffel Creme - Wakame - Wasabi Nüsse - Ingwer	

Rinder Tatar	24
Crème fraîche - Pommes frites	

Sashimi (Wasabi Creme - Sojasauce - Ingwer)	
Ahi Tuna	26
Ji Hao Lachs	24

Dreierlei vom Lachs	28
Lachs Tatar auf Avocado - Gebeitzter Lachs auf Rösti - Geräucherte Lachspraline	

Austern		
Irische Felsenauster	Chesterbrot - Schalotten Kräuter Vinaigrette	6
Rockefeller	Spinat - Meerrettich Mornay	8

Suppen - Soupes

Gazpacho	18
Geeiste Granny Smith Tomatensuppe	

Rinder Consommé	26
Leberknödel - Gemüsebrunoise - Flädle	

Bouillabaisse du Nord >Edelfischsuppe<	26
Pernod - Safran - Röstbrot - Aioli	

Salate - Salades

Sommersalat	
Sprossen - Geröstete Kerne - Eingelegte Gemüse - Tomaten	14
mit Garnelen	22
mit Rinderfilespitzen	26

Nordsee Krabben mit Avocado Römersalat	21
Cocktailsauce - Maracuja	

Tomaten Brot Salat	19
Rucola - Kandierte Tomaten - Oliven - Croutons - Ziegenkäse	

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

Hühnerfrikassee Erbsenreis - Gemischte Pilze		26
Kalbsleber- Berliner Art Gebratener Granny Smith - Blonde Zwiebeln - Kartoffelpüree		29
Geschmorte Rinderschulter Perlzwiebeln - Glasierte Möhren - Kartoffelpüree		34
Lammchops Gebratene Pilze - Kartoffelgratin - Café de Paris Jus		38
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

Babypinac Salat - Kartoffelpüree - Pommes Frites - Glasierte Möhren - Röstkartoffeln	6
Bratkartoffelsalat - Gebratene Pilze - Tagesgemüse - Geschmorter Fenchel	

Saucen

Café de Paris Jus - Pfefferrahmsauce - Weisswein Veloute - Kräuterbutter	6
--	---

Fisch - Poissons

Moules Frites	26
Dänische Miesmuscheln - Pommes Frites	
Färöer Lachsfilet	32
Erbsemmousseline - Vichy Möhren - Weisswein Veloute	
Filet vom Loup de Mer	36
Geschmorter Fenchel - Röstkartoffeln - Hummerschaum	

Vegetarisch / Vegan - Végétariens

Sellerieschnitzel	23
Bratkartoffelsalat - Gurkensalat	
Brokkoli-Cheese Bratling	25
Lauwarmer Coleslaw - Kräuter Veloute	
Kartoffelknödel mit Rahmchampignons	21
Geschmorter Porree	

Dessert

Crème Brûlée	12
Chili Ingwer Parfait	13
Gebackene Glasnudeln - Apfelchutney	
Erdbeere Tarte	14
Bauernrahm	
Eis	4
Vanille - Schokolade	
Sorbet	4
Himbeere - Mango - Zitrone	
Käse Auswahl mit Grissini & Feigensenf	70gr 17
Comté - Mimolette - Langres - Fourme d`Ambert	120gr 21