

	Euro
<b>Vorspeise</b>	
Fine de Claire Auster mit Schalotten-Vinaigrette und Chesterbrot	3,80
Ziegenkäsetarte mit Belugalinsen, Zwiebelmarmelade, auf Salz geschmorte Bete und Walnüssen	16
Rindertatar „klassisch“ mit Wachtelei, Kapern, Sardelle und Cornichons	18
<b>Zwischengang</b>	
Hausgebeizter Lachs mit gebratener Garnele, Blattsalaten und Knoblauchcrème	23
Geschmorte Aubergine gefüllt mit Ratatouille, Oliven-Kapern-Knusper und Kräutersalat	19
<b>Suppe</b>	
Getrüffelte Schwarzwurzelsuppe mit Flusskrebse	12 15
Bouillabaisse mit Sauce Rouille, Comté und Röstbrot	14,50 / 21
<b>Hauptgang</b>	
Steak Frites mit gemischtem Salat und Pfefferjus	32
Gebratenes Filet vom Loup de Mer mit Portweintrauen, Steckerübenpüree und Flower Sprouts	27
Coq au Vin mit Steinchampignons, Ingwermöhren und Kartoffelmousseline	25
„Moules Frites“ ( Miesmuscheln im Roquefort Weißwein-Sud und Pommes Frites )	23
<b>Dessert</b>	
Crème brûlée mit Cidre-Apfel-Sorbet	10,50
Limetten-Sorbet mit Crémant	10
Birne Helene mit Vanilleparfait	12
Käsevariation mit Früchtesenf und Baguette	14,50

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien sprechen Sie bitte das Servicepersonal an

## Prickelndes

<b>Cidre</b> , DuJardin, Brut	0.1 l	4,00 €
<b>Crémant D'alsace</b> , Grand C, Excellence Brut	0.1 l	7.50 €
<b>Crémant D'alsace</b> , Grand C, Rosé Brut	0.1 l	8.50 €
<b>Champagner</b> , Veuve Emille Brut	0.1 l	15.00 €
<b>Crémant D'alsace</b> , Grand C, Excellence Brut	0.75 l	39.00 €
<b>Crémant D'alsace</b> , Grand C, Rosé Brut.	0.75 l	43.00 €
<b>Champagner</b> , Veuve Emille Brut	0.75 l	65.00 €
<b>Champagner</b> , Brut Alfred Gratien	0.75 l	79.00 €
<b>Champagner</b> , Rosé Alfred Gratien	0.75 l	94.00 €

## Weine

### WEIß

	0.2 l	0.75 l
'21 <b>Reserve Blanc</b> , Chateau Rauzan Despagne, Bordeaux, Sauvignon Blanc und Sémillon	8.00 €	28.00 €
'21 <b>Chardonnay</b> , Baron Philippe de Rothschild, Bordeaux, Médoc	8.00 €	28.00 €
'20 <b>Chardonnay</b> , Joseph Drouhin, Mâcon-Villages, Bourgogne	9.50 €	34.00 €
'20 <b>Villages Blanc</b> , Romain Duverny, Côtes Du Rhône, Grenache Blanc und Clairette	9.50 €	39.00 €
'18 <b>Chenin Blanc</b> , Donatien Bahuaud, Les Toues, Saumur, Loire		48.00 €
'20 <b>Sancerre Selction A.C.</b> , Domaine Chatelain, Sauvignon Blanc		48.00 €
'19 <b>Pouilly-Fumé</b> , Domaine Chassiers, Loire, Sauvignon Blanc		49.00 €
'19 <b>Chardonnay</b> , Domaine des Terres de Velle, Bourgogne Côte-d'Or		57.00 €
'19 <b>Chardonnay</b> , Pouilly-Fuissé, J.A Ferret, Bourgogne		69.00 €

## ROSÉ

		0.2 l	0.75 l
'21	<b>Côtes des Roses</b> , Gérard Bertrand, Languedoc, Grenache, Syrah und Cinsault	7.50 €	26.00 €
'21	<b>Fleur de Mer Rosé</b> , Les Maîtres Vignerons de St. Tropez, Côtes de Provence, Grenache, Cinsault und Carignan	8.00 €	28.00 €
'19	<b>Sancerre Rosé</b> , Domaine Fouassier, Loire, Pinot Noir		48.00 €

## ROT

'20	<b>Les Cépages Merlot</b> , Baron Phillippe de Rothschild, Bordeaux	7.00 €	24.00 €
'19	<b>La Grange Tradition Sélection</b> , IGP Pays d'Oc, La Grange, Languedoc, Carignan und Syrah	8.00 €	24.00 €
'20	<b>Heritage 118 Rouge</b> , Gérard Bertrand, Languedoc, Coteaux de Narbonne, Cabernet Sauvignon und Syrah	8.00 €	28.00 €
'20	<b>Chapeau la Vache »Louise«</b> , Hecht & Bannier, Minervois, Syrah, Grenache und Carignan	9.50 €	34.00 €
'17	<b>Côtes du Rhône</b> , »Plan de Lieu«, Romain Duvernay, Grenache, Syrah und Mouvèdre		33.00 €
'20	<b>Fleurie Poncereau AOC</b> , Louis Jadot, Beaujolais/Burgund, Gamay		52.00 €
'17	<b>Gigondas</b> , Romain Duvernay, Rhône Valley, Grenache, Syrah und Mouvèdre		54.00 €
'20	<b>Pinot Noir</b> , Domaine des Terres de Velle, Bourgogne Côte-d'Or		64.00 €
'17	<b>Baron Nathaniel</b> , Pauillac, Baron Phillippe de Rothschild Merlot, Cabernet Sauvignon und Franc,		70.00 €
'19	<b>Cardinal Châteauneuf-Du-Pape</b> , Romain Duvernay, Grenache, Syrah und Mouvèdre		76.00 €

## DESSERTWEIN

		0.1 l	
'19	<b>Sauternes</b> , Baron Phillip Rothschild, Bordeaux,	8.50 €	
'19	<b>Cornet &amp; Cie Banyuls Rimage</b> , languedoc, Grenache	8.50 €	
'18	<b>Chenin Blanc</b> , Donatien Bahuaud, Loire	9.50 €	