



Menu Classique

Foie Gras

Gebratene Stopfleber auf Brioche, Obst & Ei

18,50 Euro

*2018 Château Suduirant,
Bordeaux / Sauternes 5cl*

d'agneau rôtie, crème de pommes de terre et ail des ours, ratatouille, sauce tomate blanche

*Rosa gebratene Lammhäfte auf Kartoffel – Bärlauchcreme,
serviert mit Ratatouille & weißem Tomatenschaum*

37 Euro

oder

Filet d'omble de l'Atlantique

*Gekrustetes Filet vom Atlantiksaibling
mit Beeelitzer Stangenspargel, La Ratte & Nussbutter*

37 Euro

*2022 Château d'Orsan rouge / Côte du Rhône AOC 0,2l
2021 Riesling - Cave de Ribeauvillé / Alsace AOC 0,2l*

Crème Brûlée

Gebrannte Creme

8,50 Euro

*2018 Château du Trignon, Muscat
Famille Quiot, Beaume de Venise 5cl*

*3 Gänge Menü 62 Euro
Weinbegleitung 26 Euro pro Person*

Alle Gerichte sind auch individuell einzeln zu bekommen.

Eine Liste der Zusatzstoffe sowie eine Allergenebeschreibung erhalten Sie auf Anfrage.



Menu Charlotte

*Quiche provençale à la ratatouille,
glace au parmesan, poivrons & huile aux herbes*

Quiche provençale mit Ratatouille, Parmesaneis, Paprikaschaum & Kräuteröl

14,50 Euro

2022 La Mer Rosé

Vignerons Catalans, Vin de Pays de Languedoc 0,1l

*Polenta à l'ail des ours au four avec légumes printaniers sautés
et mousse de parmesan*

*Gebäckene Bärlauchpolenta mit sautiertem Frühlingsgemüse
& Parmesanschaum*

29 Euro

2022 Château Montner

C. du Roussillon Villages Grande Réserve 0,1l

Crottin de Chavignol au chutney d'asperges et framboises

Warmer Crottin de Chavignol mit Spargelchutney & Himbeere

14,50 Euro

2022 Sauvignon blanc / Gros Manseng

Alain Brumont, Vin de Pays de Gascogne 0,1l

Gateau de nougat & pomme avec sorbet framboise

Gateau von Nougat & Apfel mit Himbeersorbet

12,50 Euro

2018 Vendemiare, Château Bouscassé – Pacherenc du Vic-Bilh 5 cl

4 Gänge Menü 68 Euro pro Person

Weinbegleitung 26 Euro pro Person

Alle Gerichte sind auch individuell einzeln zu bekommen.

Eine Liste der Zusatzstoffe sowie eine Allergenebeschreibung erhalten Sie auf Anfrage



Menu de printemps

Filet de lapin rôti au chou-rave, radis, pomme et pois
Kurz gebratener Kaninchenrücken mit Kohlrabi, Radieschen, Apfel & Erbse
17,50 Euro

2019 Chenin blanc « Petite » Bouvet – Ladubay / Saumur brut 0,1l

Velouté d'ail des ours au magret de canard fumé
Bärlauchcremesüppchen mit geräucherter Entenbrust
11,50 Euro

Filet de loup de mer sur purée de carottes et gingembre,
servi avec artichaut, fenouil et sauce provençale
Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch auf Karotten – Ingwerpüree,
serviert mit Artischocke, Fenchel & sauce provence
38 Euro

2021 Terre de Saffres, blanc « Domaine Le Novi » Luberon 0,2l

Madeleine au chocolat, rhubarbe et glace au yaourt
Schokoladen Madeleine mit Rhabarber und Joghurteis
12,50 Euro

2017 Cuvée la Galline, Banyuls AOC / 5 cl

4 Gänge Menü 76,- Euro
Weinbegleitung 26 Euro pro Person

Alle Gerichte sind auch individuell einzeln zu bekommen.

Eine Liste der Zusatzstoffe sowie eine Allergenebeschreibung erhalten Sie auf Anfrage.



Carte du Jour

<i>Huitres fine de claire</i> <i>Austern fine de claire</i>	3 portions 3 Stück	€ 14,50
<i>Huitres fine de claire</i> <i>Austern fine de claire</i>	6 portions 6 Stück	€ 24,50
<i>Huitres gratinées</i> <i>Gratinierte Austern</i>	3 portions 3 Stück	€ 16,50
<i>Huitres gratinées</i> <i>Gratinierte Austern</i>	6 portions 6 Stück	€ 27,50
<i>Huitres aux épinards gratinées à la crème de fromage frais</i> <i>Austern mit Spinat & Frischkäsecreme überbacken</i>		

Tartare de boeuf

Hausgemachtes Rindertatar mit Wildkräutersalat

€ 16,50

Soupe de poissons

Bretonische Fischsuppe mit geriebenem Parmesan, Knoblauchbaguette & Rouille

große Portion € 16,50

kleine Portion € 11,50 (ohne Knoblauchbaguette & Rouille)

Filet de boeuf

Gekrustetes Rinderfilet mit Beelitzer Stangenspargel, La Ratte, Nussbutter & Jus

45 Euro

Assortiment de fromages

Auswahl vom französischen Rohmilchkäse mit Feigensenf

klein (3 Sorten) € 14,50

groß (5 Sorten) € 19,50

Café Gourmand

Süße Variation des Hauses mit kleinem Café

€ 14,50

Flammkuchen & Croques aus dem Steinbackofen

Elsässer Flammkuchen

mit Schmand, Speck & Zwiebeln

€ 10,50

Schinken Flammkuchen

*mit Schmand, gekochtem Schinken,
Strauchtomaten & Käse*

€ 11,50

Spargel Flammkuchen

*mit Bärlauchschmand, gekochtem Schinken, Beelitzer Spargel,
Strauchtomate & Käse*

€ 17,50

Schafkäse Flammkuchen

*mit Schmand, Schafkäse, Oliven, getrockneten Tomaten
& Spinatsalat*

€ 16,50

Flusskrebs Flammkuchen

*mit Schmand, Flusskrebsen, Oliven,
getrockneten Tomaten & Käse*

€ 17,50

Räucherlachs Flammkuchen

*mit Schmand, Honig-Senf-Dillsauce,
geräuchertem Lachs & Rucola*

€ 16,50

Karamellisierter Apfel Flammkuchen

mit süßem Schmand & karamellisierten Apfelspalten

€ 10,50

Croques

Croque Monsieur

Pain gris avec Jambon et fromage cuit au four

Graubrot aus dem Ofen mit Schinken und Käse überbacken & Salat

€ 12,50

Croque Madame

Pain gris avec Jambon et fromage cuit au four avec un oeuf au plat

Graubrot aus dem Ofen mit Schinken, Käse, Spiegelei & Salat

€ 14,50

Eine Liste der Zusatzstoffe sowie eine Allergenebeschreibung erhalten Sie auf Anfrage.