

Carte du Jour

täglich ab 18 Uhr

WILDAUSTERN

HANDGESAMMELT VON DER
HOLLÄNDISCHEN NORDSEEKÜSTE
je 6,50



CHAMPAGNE

CAF PARIS
0,1l 11,90
2x 0,1l 22,50

ZIEGENFRISCHKÄSE TÖRTCHEN
mit Feigencreme an Feldsalat und Brombeersenf

16,50

TARTAR VOM SHERRY MATJES
mit Wakame, Brot ,Kaviar und pochiertem Ei

17,50

FLAMMKUCHEN MIT PFIFFERLINGEN
Roquefort, Birne und Feldsalat

19,50

WEINBERGSCHNECKEN AUS DEM OFEN
ein Dutzend, mit Knoblauchbaguette

16,50

Kürbiscremesuppe

mit gerösteten Kernen und eigenem Ol

11,00

Bouillabaisse Provenale

*Fischeintopf mit Krustentieren, Kartoffeln, Gemse
Aioli , Sauce Rouille, Käse und Crotons*

37,50

Weinempfehlung Ros

Chteau Favori • Coteaux Varois en Provence • 2021 0,1l: 7,70 0,25l: 19,00 0,5l: 38,00 Fl.: 58,00

HAUSGEMACHTE TRÜFFEL-TAGLIATELLE

auf gebratenen Pilzen mit Comt und Weißweinschaum

27,50

GEBRATENES FILET VOM BLUE BAY BASS

an Skartoffelpuree, Rote Zwiebel Confit, Lyoner Chips und Mohnschaum

34,50

GEBRATENES STEINBUTT FILET

auf sautiertem Spinat mit getrockneten Tomaten und Trüffel Risotto

35,50

GESCHMORTE OCHSENBACKE

mit Petersilienwurzelpuree und karamellisierten Perlzwiebeln

31,50

CONFIERTE SPANFERKELHAXE

mit Elsässer Sauerkraut, Ofenkartoffeln und Senf

28,50

MOUSSE AU CHOCOLAT

6,70

DESSERT VARIATION CAF PARIS
5 Köstlichkeiten aus der Patisserie

13,50

CRME BRLEE

9,80