

CARTE DU JOUR

täglich ab 18 Uhr

AUSTERN
Ganztägig!



Stück	3,90
1/2 Dutzend	24,90
1/2 Dutzend <i>mit 1 Glas Champagne</i>	34,90
13 für 12	46,80

Stör Kaviar
Oscietra Malossol 30g
Brioche, Eiweiß, Schalotten, Creme Fraiche
79,00

Getrübete Entenleberterrine 18,50
im Baumkuchenmantel an Friséesalat und Cranberry

Gebratene Jakobsmuscheln 19,50
à la provençale mit geröstetem Brioche

Franz. Zwiebelsuppe 11,50
mit Käse-Blätterteigstange

Weinbergsschnecken aus dem Ofen 18,50
ein Dutzend, mit Knoblauchbaguette

Variation von Krustentieren
*Hummerterrine, Krabbencocktail und
Schaumsuppe vom Kaisergranat*
21,50

Bouillabaisse Provençale
*Fischeintopf mit Krustentieren, Kartoffeln, Gemüse
Aioli, Sauce Rouille, Käse und Croûtons*
41,50

Unser Sommelier empfiehlt:

Spätburgunder „Diel Caroline“ • Nahe • 2015 o,1l: 8,90 o,25l: 22,25 o,5l: 44,50 Fl.: 68,00

Scampi-Hummer Bolognese
mit Tomaten, Rucola, Tagliatelle und Comté
31,50

Königsberger vom Kabeljau und Garnele
mit Kapern, Kartoffelpüree und Rote Bete
34,50

Gebratenes Heilbuttfilet
mit Salbei-Iberico Bellota Kruste, dazu Karottenpüree und Belugalinsen
35,50

Geschmorte Ochsenbacke
mit Perlzwiebeln, Karotte und Kartoffel-Selleriepüree
33,50

Kalbs T-Bone Steak (ca.500gr)
dazu grüne Bohnen und Kartoffelgratin
43,50

Mousse au Chocolat 7,50

Topfen-Marillenknödel mit Vanilliesauce 11,00

Quitten-Tartelette 11,00
mit Tonkabohnen-Parfait und Himbeerjus

Crème brûlée 9,90

Opéra 9,50
mit hausgemachtem Vanilleeis