



Sommerkarte

Les Entrees

Tagessuppe (Saisonal)	7,50 €
Buratta/ Tomate/ Salat	8,90 €
Schnecken.....	9,50 €
Dünn geschnittenes Kalbsfleisch auf Kapern-Vinaigrette	15,50 €
Gebratene Garnelen mit Rouille und Baguette	16,- €
Austern fines de Claires 3/6	10,90 € / 21,- €
Rinder-Tatar (vom Rinderfilet), ca. 80g	19,- €
Flammierte Gänsestopfleber à la Normandie mit Salatgarnitur	19,50 €
Gemischter Salat	7,90 €
Cesar Salat mit Hähnchenbrust	17,- €

Hauptgerichte – Les plats principaux

Perlhuhnbrust „supreme Normandine“	
mit Trüffelpüree & Tagesgemüse	19,50 €
Geschmorte Lammhaxe in Rotweinjus	
mit Bratkartoffeln & Bohnen	22,50 €
Steak Frites (200g) mit Kräuterbutter	23,- €
Rinderfilet mit grüner Pfeffer-Cognac-Sauce	
mit Gratin & Tagesgemüse	33,50 €



Kalbsleber nach Lyoner Art auf getrüffeltem Püree	18,- € / 26,- €
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln klein/groß	19,50 € / 25,- €
Entenbrust a L'Orange mit Gratin und Tagesgemüse	28,- €
Tagesfisch (Bitte fragen Sie unsere Bedienung)	

Für Kindergerichte fragen Sie unsere Bedienung

Les Desserts

Crème Brûlée mit Vanille Bourbon	9,50 €
Dattel Parfait auf Mangospiegel	10,- €
Mousse au Chocolat	12,50 €
Käse-Variationen mit Früchten & Baguette	18,50 €