



# Speisekarte

## Vorspeisen – Les entrées – antipasti

Austern Fines de Claire (französische Austern, die mehrere Wochen in einem großen Becken mit frischem Meerwasser veredelt worden sind)	3,00
Bruschetta Mediterran	5,00
Linsen Eintopf Vegetarisch oder mit Hackbällchen	7,90
Bretonische Artischocken im ganzen Dijon Dip	10,50
Escargots farcis (mit Knoblauchbutter gefüllte Schnecken)	10,50
Salade Petite Marie mit gebratenen Lachsstreifen	13,80
Lachs-Avocado-Tartar an einer Zitronen-Vinaigrette	13,50
Gratinierter Ziegenkäse an Ruccola Salat	13,50

## Nudelgerichte – plats de nouilles – pasta

Penne Rinderragout a la Bour Bourguignonne	14,50
FrISChe Nudeln gefüllt mit Hirsch, Maronen und Scamorzza	14,80
Spaghettí mit kleinen Bouletten vom Rind pikant	14,50



## Fleisch – les viandes – carne

Angus Paillard vom Grill mit Kräuterbutter	18,90
Angus Rumpsteak vom Grill mit hausgemachten pommes	23,90
Ochsenbäckchen mit hausgemachten Kartoffelpürree	20,50
Kalbsleberstreifen a la Lyonnaise mit Kartoffelpürree	18,90
Coq au vin	20,50

## Fisch – le poissons – pesce

Frísche Miesmuscheln „a la Provencale „ mit pommes	15,90
Jakobsmuscheln an lauwarmen hausgemachten Kartoffelsalat	15,50
Kabljaurücken beurre blanc	23,90
Bouillabaise a la Marc	16,80
Lotte a la provencale mit Ratatouille	23,50