





ABENDESSEN



BISSE

		0 (3)	
Sauerteigbrot mit Butter und Trüffelmayonnaise	5.50	Oeuf-Mayonnaise mit Krabben- und Heringskaviar	6.50
Markknochen mit Petersilie, Knoblauch und Toast	10.50	Macaron Boudin de NoirBlutwurst und Sauternes-Ge	el 8.50
Bitterballen 6 Stück mit Senfmayonnaise	8.50	Comté reserve van Marcel Petite	7.50
Bayonne-Schinken	14.50	Zeeuwse platte 1/2 Dutzend	22.50
Wurstwaren für zwei Personen	25.50		

VORSPEISE

französische Zwiebelsuppe mit Gruyère überbacken	7.50
Cremiges Hummerbiskuit mit Toast und Krabbensalat	12.50
Schneckenklassiker mit Knoblauch-Petersilienbutter und Sauerteigbrot (6 oder 12 Stück)	10.50/15.50
Krabbencocktail mit Avocado, Tomate und Heringskaviar	15.50
Flammkuchen mit Vacherin Mont d'Or, Zwiebelkompott und Pilzen	12.50
Kampagnenpastete mit Toast, Zwiebelkompott und Cornichons	13.50
Steak-Tartar mit Toast	14.50

HAUPTGANG

Steak au poivre getreidegefüttert mit Pommes Anna und Pfeffersauce	26.50
Côte-Mini-Burger mit Bayonne-Schinken, Raclette, Béarnaise und Pommes	21.50
Rouleau van scharrelkip mit Steinpilzsauce, Rotweinsauce, Pilzen und Kartoffelpüree	22.50
Wolfsbarsch mit Kartoffelmousseline, Sauerkraut und Steinpilzsauce	24.50
Ganze gebratene Garnelen in Knoblauch-Petersilienbutter gebraten, serviert mit Salat und Pommes Frites	27.50
Trüffelrisotto mit Champignons, Parmesan und grünem Spargel	22.50
Boeuf Bourguignon mit Karotten, gebratenen Champignons und Kartoffelpüree	23.50
Dover-Sohle mit Remoulade, Zitrone und Pommes	34.50
Lendensteak mit Pommes Anna und Sauce Béarnaise	26.50

Chateaubriand

serviert mit Pommes Anna, Pilzen, friet en verschillende sauzen 74.50 Serviert für 2 Personen

Côte de boeuf

serviert mit Pommes Anna, Pilzen, Pommes und verschiedene Soßen 69.50 Serviert für 2 Personen

SALATE

Caesar mit Freilandhuhn, Speck, Parmesan und Sardellen	18.50 28.50
Salate Riche klassischer Luxus-Mahlzeit-Salat, Reichhaltig gefüllt mit Fisch und Fleisch	
SEITEN	
Salatvinaigrette mit französischem Dressing und Bieslook	5.50
Vers-Pommes traf Mayonaise	5.50
Côte-Frites mit Comté, Zwiebelkompott und Trüffelmayonnaise	6.50

NACHSPEISEN

Schokoladenmousse Für 2 Personen mit Zeezout-Karamel und Notizen	14.50
Pawlowa mitBaiser, weiße Schokoladenmousse, Passievrucht und Mango	10.50
Eclair hausgemacht und ständig wechselnd	8.50
Auswahl an Macarons	7.50
Softeis, Lady Blanche Softeis mit Schokoladensauce und Schokolocken	9.50
Auswahl an französischen Käsesorten mit Feigenkompott und Lebkuchen	13.50
Espresso Martini Kahlúa, Wodka, Espresso	9.50
Tarte au citron	5.50