





# KLEINE HÄPPCHEN

Sauerteigbrot mit gesalzener Butter	6.50
Eier mit Mayonnaise und Heringskaviar	7.50
Gekochte Garnelen mit frischer Mayonnaise	12.00
Austern ½ Dutzend	22.00
Bayonne-Schinken (13 Monate gereift)	14.50
Comté Réserve von Marcel Petite	8.50
Charcuterie-Platte für 2 Personen	25.50

## CHEF'S SALADS

Caesar mit Freilandhuhn, Ei, Speck und Croutons	19.50
Lachs mit Avocado, pochiertem Ei und Green Goddess Dressing	22.00
Burrata mit gegrilltem Pfirsich, gesalzenen Mandeln	18.00
Côte Côte mit Krabbe, Aal, Räucherlachs und Garnelen	26.50

## CROQUES

Croque Monsieur mit Béchamelsauce, Kochschinken und Dijon-Senf	14.00
Croque Madame mit Béchamelsauce, Kochschinken, Dijon-Senfund Spiegelei	15.00
Croque Chèvre mit Ziegenkäse, Tomate und Aubergine	16.00

## SANDWICHES

Steak mit Beurre de Paris	18.50
Krabbe & Aal mit Avocado, holländischer Krabbensalat mit Dill	19.50
Landpastete mit Cornichons, grobem Senf und Piccalilly-Mayonnaise	14.50
Toast mit Räucherlachs, Avocado, pochiertem Ei, Rucola und Ricotta	16.00
Warmer Brie mit Walnüssen, Balsamico und Rucola	13.50

## MITTAGESSEN

Steak Tartare serviert mit Toast	17.00
Norwegische Eier mit Räucherlachs und Sauce Hollandaise	19.50
Eier Benedict mit Speck und Sauce Hollandaise	18.50
Schnecken mit Sauerteigbrot (6 oder 12 Stück)	14.00/19.00
Hummerbisque cremige mit Toast und Rouille	14.50
Omelett mit Gruyère, Schinken und Schnittlauch	15.00
Französische Zwiebelsuppe gratiniert mit Gruyère	9.50

#### BEILAGEN

Pommes Frites mit hausgemachter Mayonnaise	6.50
Côte-Frites mit Trüffelmayonnaise, Zwiebelkompott und Comté-Käse	7.50
Kopfsalat mit klassischer Vinaigrette	6.50
Gegrilltes Gemüse	6.50

#### DESSERTS

Schokoladenmousse aus Zartbitterschokolade mit Meersalz und Schokoladensplittern	9.50
Softeis mit gesalzenem Karamell	7.50
Profiterole mit Softeis und Schokolade	10.50
Zitronentarte	6.50
Pavlova mit marinierten Erdbeeren und weißer Schokolade	9.50
Käseplatte von Fromagerie Guillaume	14.50
Auswahl an Macarons	7.50





