



## Entrées et Soupes

### Vorspeisen und Suppen

Tagessuppe  
*Soupe du jour*  
6,90

Sechs Burgunderschnecken mit Kräuterbutter  
*6 Escargots de Bourgogne au beurre d'ail persillé*  
6,90

Fischsuppe « Marseille » mit Croûtons, Rouille und geriebenem Käse  
*Soupe de poisson marseillaise avec croûtons, rouille et fromage râpé*  
8,90

Apéritif Gourmand: vier kreative Grüße aus der Küche, dazu ein Glas Crémant  
*4 miniatures accompagnées d'un verre de Crémant de Bourgogne*  
13,90

Duo von Tunfisch- und Lachstatar mit Minze und Passionsfrucht  
*Duo de tartare de thon et saumon à la menthe et fruit de la passion*  
15,90

Römersalat « Ave Caesar » mit Maishähnchenbrust und Parmesan-Dressing  
*La salade César revisitée par nos soins*  
15,90

Hausgemachte Entenstopfleber-Terrine an Feigen-Chutney  
*Terrine de foie gras de canard « Maison » avec chutney aux figues*  
16,90

inclusive eines Glases 5 cl Sauternes:  
*accompagnée d'un verre de 5cl de Sauternes*  
19,90



# Pâtes

## Nudeln

Linguine Marseillaise

mit sautierten Scampi, Pernod, Tomaten und Basilikum-Pesto

*Linguine marseillaise avec gambas sautées aux pastis et tomates fraîches*

19,90

Tagliatelle mit Pfifferlingen, Kirschtomaten und Chorizo

*Tagliatelle aux giroles, Tomates cerises Chorizo*

19,90



# Poissons et Viandes

## Fisch und Fleisch

Médailles vom Seeteufel mit safranisierter Aioli und Bouillon-Gemüse

*Médailles de lotte à la Nimoise petit legumes*

22,90

Rosa gebratenes Tunfischfilet an Sellerie-Wasabi-Püree  
mit gebratenem Römersalat und Litchi-Reduktion

*Filet de thon, purée de wasabi reduction de lychee et salade romaine sautée*

24,90

Ganze Seezunge « Müllerin » mit Petersilien-Kartoffeln

*Sole meunière pommes de terre persillée*

29,90

Französische Blutwurst mit karamellisierten Äpfeln und Kartoffelstampf

*Boudin noir aux pommes caramélisées et écrasé de pomme de terre*

18,90

Klassisches Tartar vom Rind mit Streichholzkartoffeln

*Steak tartare classique et pommes allumettes*

19,90

Saftige gebratene Perlhuhnbrust an einem Pfifferlings-Ragoût,  
sowie Chorizo-Quinoa und Schluppen

*Pintadeaux roti sauce aux girolles quinoa chorizo et oignons vert*

22,90

Entrecôte « Maître d'Hôtel » oder « Bordelaise » mit Pommes frites

*Entrecôte « Beurre maître d'Hôtel » ou « Bordelaise » avec pommes frites*

22,90

24,90 mit Beilagensalat

Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Flusskrebssen,  
grünen Bohnen, Drilling-Kartoffeln und Sauce Nantua

*Filet de veau aux ecrevisses, haricots verts, pommes la ratte et sauce Nantua*

29,90



## Tartes Flambées

Unsere Flammkuchen servieren wir  
freitags und samstags nur bis 16.30 Uhr.

### ELSÄSSER ART

Speck, Zwiebeln, Crème fraîche, Käse  
*avec lardons, oignons, crème fraîche et fromage*

9,90

### RÜDI

Geräucherter Lachs, Rucola, Meerrettich, Zwiebeln, Crème fraîche  
*avec saumon fumé, roquette, raifort, oignons et crème fraîche*

9,90

### CÔTE D'AZUR

Zwiebeln, Crème fraîche, Ofentomaten, Ziegenkäse, Sardellen  
*avec oignons, crème fraîche, tomates, chèvre et filets d'anchois*

13,90

### BEELITZER

Zwiebeln, Crème fraîche, Beelitzer Spargel, Bayonner Schinken, Rucola  
*avec oignons, crème fraîche, asperges de Beelitz, jambon de Bayonne et salade roquette*

13,90



# Fromage

## Käse

Fünf erlesene Rohmilchkäse (150 Gramm)

*Assortiment de fromages au lait cru sélectionnés, 5 sortes*

10,90

Drei erlesene Rohmilchkäse (90 Gramm)

*Assortiment de fromages au lait cru sélectionnés, 3 sortes*

6,90

Zu Käse und Desserts empfehlen wir ein Glas

*Pour les fromages et les desserts , nous vous recommandons un verre de*

10 cl / Sauternes Château Menate 2008 / 7,50

*oder*

4 cl / Neige cidre de Glace / 7,50



## Desserts

### Nachspeisen

Café oder Thé gourmand: Kleine Patisserie-Köstlichkeiten mit Kaffee oder Tee

*Café ou thé gourmand*

7,90

Dessert-Variation

*Variation de desserts*

7,90

Crème brûlée à la Bourbon-Vanille

*Crème brûlée à la vanille Bourbon*

7,90

Warmes Valrhona-Schokoladenküchlein  
mit flüssigem Kern aus Karamell und beurre salé

*Mœlleux au chocolat « Valrhona » et son cœur caramel beurre salé*

7,90

Macaron aus Passionsfrucht-Crémeux mit Wasabi-Baiser

*Le macaron fruit de la passion et meringue wasabi*

7,90

Pochierter Pfirsich in Riesling-Basilikum-Coulis mit Litchi-Sorbet

*Pêche poché au Riesling coulis de basilic et sorbet litchee*

7,90