



## 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*  
8,90

Fischsuppe « Marseille » mit Croûtons, Rouille und geriebenem Käse  
*Soupe de poisson marseillaise avec croûtons, rouille et fromage râpé*  
9,90

Salat « Ave Caesar » mit Maishähnchen und Vercingetorix-Dressing  
*La salade César avec sauce Vercingetorix*  
14,90

Ceviche vom Schwertfisch « Cuzco Berlin »  
*La ceviche d'espadon Cuzco-Berlin*  
14,90

Apéritif Gourmand: vier kreative Grüße aus der Küche, dazu ein Glas Crémant  
*4 miniatures accompagnées d'un verre de Crémant de Bourgogne*  
15,90

Oktopus-Crevetten-Salätchen à la Provençal  
*Salade de poulpes et crevettes à la Provençal*  
15,90

Hausgemachte Entenstopfleber-Terrine mit Apfel-Rosinen-Chutney  
*Terrine de foie gras de canard « Maison »*  
16,90

inclusive eines Glases 5 cl Sauternes: 19,90



# Pâtes

## Nudeln

Linguine « Marseillaise »  
mit sautierten Scampi, Pernod, Tomaten und Basilikum-Pesto  
*Linguine marseillaise, gambas sautées au Pastis et tomates fraîches*

19,90

Tagliatelle mit einer Trüffelcrème  
sowie frisch gehobeltem, italienischem Sommertrüffel  
*Tagliatelle à la crème de truffes et truffes fraîches*

22,90



## Poissons et Viandes

### Fisch und Fleisch

Zanderfilet mit Beurre blanc und Pfifferlingsrisotto

*Filet de Sandre, beurre blanc, risotto aux chanterelles*

22,90

Rosa gebratener Schwertfisch an Kräuter-Pesto  
mit Ratatouille und Drilling-Kartoffel im Speckpullunder

*Filet d'espadon, pistou d'herbes, ratatouille et Pomme ratte en robe de lard*

26,90

Ganze Seeszunge « Müllerin » mit Petersilien-Kartoffeln

*Sole meunière, pommes de terre persillées*

37,90

Französische Blutwurst mit karamellisierten Äpfeln und Kartoffelstampf

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

19,90

Klassisches Tartar vom Rind mit Streichholzkartoffeln

*Steak tartare classique et pommes allumettes*

19,90

Barbarie-Entenbrust mit Honig & Zitrone  
an Artischocken-Sellerie-Pürée mit Polenta

*Poitrine de canette au miel et citron, purée d'artichaud et celery, polenta*

26,90

Entrecôte « Maître d'Hôtel » 250 Gramm mit Pommes frites

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

24,90

zum Entrecôte: Beilagensalat / Sauce Bordelaise je 2,00

Milchkalbskotelette « Hemingway » mit Waldpilzen  
an Whisky-Pfeffer-Sößchen und Streichholzkartoffeln

*Côtelette de veau de lait, sauce poivre-whisky, pommes allumettes, champignons des bois*

34,90



# Tartes Flambées

## Flammkuchen

Unsere Flammkuchen servieren wir  
freitags und samstags nur bis 16.00 Uhr.

### ELSÄSSER ART

Speck, Zwiebeln, Crème fraîche, Käse

*avec lardons, oignons, crème fraîche et fromage*

9,90

### RÜDI

Räucherlachs, Rucola, Meerrettich, Zwiebeln, Crème fraîche

*avec saumon fumé, salade roquette, raifort, oignons et crème fraîche*

12,90

### CÔTE D'AZUR

Zwiebeln, Crème fraîche, Ofentomaten, Ziegenkäse, Sardellen

*avec oignons, crème fraîche, tomates, chèvre et filets d'anchois*

14,90

### « FLAMM HAWAII »

Zwiebeln, Crème fraîche, gekochter Schinken, Ananas, Cheddar

*avec oignons, crème fraîche, jambon blanc, ananas et cheddar*

12,90



# 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 Süßwein

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

10 cl / Sauternes Bordeaux / 7,50



## Desserts

### Nachspeisen

Café oder Thé gourmand

Kleine Patisserie-Köstlichkeiten mit Kaffee oder Tee

*Café ou thé gourmand*

8,90

Dessert-Variation

*Variation de desserts*

8,90

Crème brûlée mit Bourbon Vanille

*Crème brûlée à la vanille Bourbon*

8,90

« Le Kocasse »

Mousse von Kokos und Cassis

*Mousse coco et cassis*

8,90

Parfait von der Heidelbeere

*Parfait Myrtille*

8,90

Warmes Valrhona-Schokoladenküchlein

mit flüssigem Kern und einer Kugel Vanille-Eis

*Mœlleux au chocolat « Valrhona » et son cœur liquide, boule de glace Vanille*

8,90