



SPESISEN & DESSERTS

HAUPTSPEISEN PLATS PRINCIPAUX

L'OIE DE ST. MARTIN

Zart gegartes Gänsebrustfilet | Maronen
Apfel-Cassis-Rotkraut | Knödel &
Butterbrösel | Schwarzbiersauce 36.50

BOURGUIGNON DE GIBIER

Feines Wildragout in Burgundersauce
Butterspätzle mit Salbei 28.50

LES MOULES MARINIÈRES

Premium Miesmuscheln (1Kg) im
Topf | Weisswein | Knoblauch
Sahne | Gemüse | Pastis | Kräuter 27.50

LA SOUPE DE POISSONS

Die legendäre "Fischsuppe" nach
Pierres Rezept | frische Fischfilets
Muscheln | Rouille | Croutons
geriebener Käse 26.50

LE HACKBRATEN

Angus Dry Aged Beef |
Marktgemüse | Burgunderjus
Kartoffelstampf 21.50

LES RAVIOLES



Vegetarische Ravioli mit Ricottafüllung
seidige Truffelcreme | Parmesan 21.50

LE TATAR

Klassisches Beef Tatar | Rote Beete
Ei | Kapern | Graubrot | Butter 15.50 Petit
21.50 Grand

DESSERTS

Auswahl aus 2 oder 3 Minidesserts
Le duo 9.50
Le trio 13.50

LE FROMAGE



Murielles Käseauswahl
Feigensenf | Brot | Butter 15.50 Petit
21.50 Grand



S P E I S E N

VORSPEISEN

VORSPEISEN | ENTREES

TÄGLICH FRISCHE AUSTERN

FrISChe Austern Kat. 1	1 Stück	4.50
Pumpernickel, Butter & Zitrone	6 Stück	24

AMUSE BOUCHE

French Porn (Kult-Dip mit viel Knobi, vegan) mit Brotkorb	5.50
---	------

VORSPEISEN - VARIATION

ab 2 Personen Tatar Sardinen Dips	pro Person
Franz. Edelsalami Ziegenfrischkäse	17.50
Salat Brot	

MURIELLES SPUNDEKÄS'

Trio Rote Beete Meerettich Paprika	13.50
Blauschimmel-Walnuss oder 	
Zweierlei Spundekäs'	
Bretzelchen oder Brot nach Wahl	9.00

GARBURE DES PYRENEES

kräftiger Bohneneintopf aus dem französischen Südwesten mit Flageolet-Bohnen, Toulouser Bratwurst, confierter Gans und Bayonneschinken. Nach dem Originalrezept von Murielle's Großvater - mit einem Hauch Rotwein.	16.00 Petit
	25.00 Grand

LE HANDKÄS'

Meenzer Handkäs' etwas anders. In Omas Confit-Tontopf gereift Schalotten Essig	12.50
Riesling Schnittlauch Radieschen	
Brot & Butter	

LA SALADE

Steins Kräutersalat Bluhms Haus-Vinaigrette Nüsse 	8.50 Petit
	15.50 Grand
+	
Sardinen Belle Iloise Persillade	+ 9.00
+	
Gratinierter Ziegenkäse 	+ 6.00

LES ESCARGOTS

Burgunder Edel-Weinbergschnecken	12.00 Petit
Persillade & Knoblauchsauce	21.00 Grand

EXTRAS

Brotkorb	3.00
Die besten Bratkartoffeln	7.00
Stampf	5.00



Menu

EMPFEHLUNG

French Porn | Weissbrot



Dreierlei
Vorspeisenvariation
Tatar | Dip | Garbure



Zart gegartes Gänsebrustfilet
Maronen | Apfel-Cassis-Rotkraut
Knödel & Butterbrösel
Schwarzbiersauce

Alternativ kann auch der Fischhauptgang
gewählt werden



Dessert
oder
Kleine Käseauswahl



Kaffee oder Digestiv

€ 67

:D
Z
E
Σ