



SP E I S E N

HAUPTSPEISEN & DESSERTS

HAUPTSPEISEN PLATS PRINCIPAUX

LE STEAK

Rumpsteak vom deutschen Weiderind
(100% Gras gefüttert) | Beste 36.50
Bratkartoffeln | Burgunderjus oder
Bärlauchbutter | Steins Kräuter

L'OMBLE CHEVALIER

Zartes Saiblingsfilet (auf der Haut
gebraten) | Spargel (Kat. 1 aus Mainz) 34.50
Hollandaise-Espuma | La Ratte Kartoffeln
Shiso

LES CREVETTES ROSES

Unsere beliebten White Prawns (Rosa 27.50
Garnelen, kalt serviert wie an der Côte
d'Azur) mit Rouille Dip & Steins Kräuter

LE "ACKBRATT"

Angus Dry Aged Beef Hackbraten *Signature* 21.50
| Marktgemüse Burgunderjus
Kartoffelstampf


LE RISOTTO

Risotto vom besten Spargel (Kat.1 aus 23.50
Mainz) | Kräuteröl & Hollandaiseschaum

LE TATAR

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

LA SALADE

Steins Kräutersalat | Bluhms Haus- 8.50 Petit
Vinaigrette | Nüsse  15.50 Grand

+
Sardinen Belle Iloise | Persillade + 10.50

+
Gratinierter Ziegenkäse  + 6.50

LE FROMAGE

Murielles gereifte französische 15.50 Petit
Käseauswahl mit Feigensenf | 21.50 Grand
Brot | Butter

DESSERTS

Auswahl aus 2 oder 3 Minidesserts
Le duo 10.00
Le trio 14.00