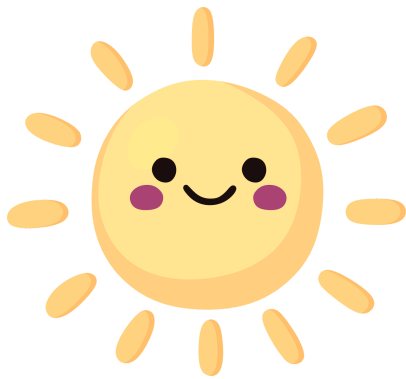




SPESISEN & DESSERTS

HAUPTSPEISEN PLATS PRINCIPAUX

LE SAUMON

Sanft gegarter Lachsrücken en Papillote
Zitronenbutter & Noilly Prat | Zitronen-
thymian | Dillöl | Grünes Saisongemüse 29.50

LE ROASTBEEF

Roastbeef vom Simmentaler Rind | Bluhm's
grüne Kräutersauce | Steins Kräuter |
Bratkartoffeln 29.50

LES CREVETTES ROSES

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

LE "ACKBRATT"

Angus Dry Aged Beef Hackbraten
Marktgemüse | Burgunderjus
Kartoffelstampf 21.50

Signature

LA SALADE CÉSAR

Cesar Salad | Romana & Steins Kräuter
Parmesan | Croutons (optional mit oder
ohne Sardellen) gebratener Halloumi 20

Veggie

mit Label-Rouge Maispoularde & Sardellen 24

LA SAUCISSE DE TOULOUSE

Französische Kräuterbratwurst
Kartoffelstampf | Champignon de Paris
Burgunderjus 22.50

LE TATAR

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

LA SALADE

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



+ Sardinen Belle Iloise | Persillade + 10.50

+ Gratinierter Ziegenkäse + 6.50

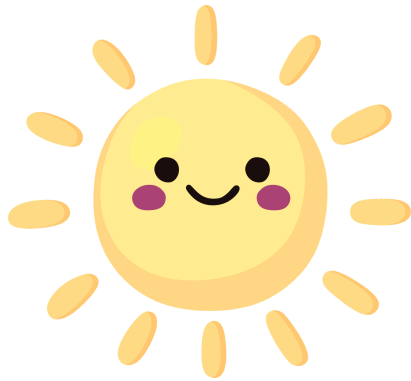
Veggie

LE FROMAGE

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

DESSERTS

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



VORSPEISEN

VORSPEISEN | ENTREES

TÄGLICH FRISCHE AUSTERN

Austern Kat. 1

Pumpernickel, Butter & Zitrone
und Bluhms Blaubeeren-Chili-
Viniagrette



1 Stück	4.50
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
Franz. EdelSalami | Ziegenfrischkäse
Salat | Brot

pro Person

17.50

MURIELLES SPUNDEKÄS'

Trio Rote Beete Meerrettich | Paprika
Blauschimmel-Walnuss oder

Zweierlei Spundekäs'

Bretzelchen oder Brot nach Wahl

Veggie

13.50

9.00

LA BOURRATA

Apulische Bourrata | Historische bunte
Tomaten | Kumbavalimettenschnee
Sushiessig-Estragon-Vinagrette
Buchweizen-Chips

Veggie

18.50

LE HANDKÄS'

Meenzer Handkäs' etwas anders. In Omas
Confit-Tontopf gereift | Schalotten
Murielles Riesling-Vinaigrette | Kräuteröl
Frühlingszwiebel | Radieschen | Brot &
Butter | Steins Kräuter

Veggie

13.50

LES ESCARGOTS

Burgunder Edel-Weinbergschnecken
Persillade & Knoblauchsauce

12.00 Petit

21.00 Grand

EXTRAS

Brotkorb

Portion Sauerteigbrot mit Butter

Die besten Bratkartoffeln

Stampf

Beilagensalat

Jahrgangsardinen (Heiss) & Persillade

3.00

3.00

7.00

5.00

8.50

10.50