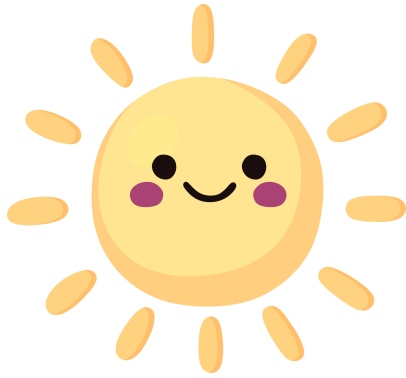




SPESISEN & DESSERTS

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 15.50 Petit
Ei | Kapern | Graubrot | Butter 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

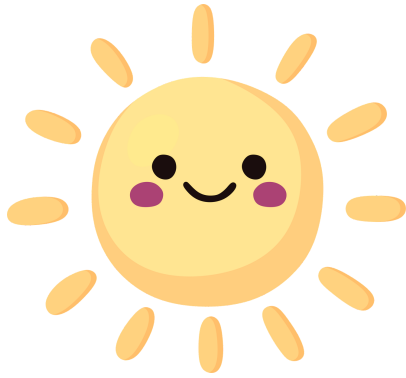
Veggie

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



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 15.50 Petit
Ei | Kapern | Graubrot | Butter 21.50 Grand

LA SALADE

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

+ Sardinien Belle Iloise | Persillade + 10.50

+ Gratinierter Ziegenkäse + 6.50

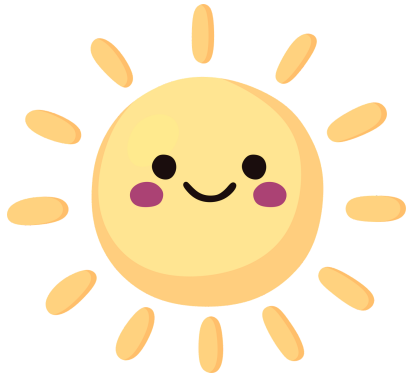
Veggie

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



SP E I S E N

HAUPTSPEISEN & DESSERTS

HAUPTSPEISEN PLATS PRINCIPAUX

LE "ACKBRATT"

Angus Dry Aged Beef Hackbraten
Marktgemüse | Burgunderjus
Kartoffelstampf

Signature

21.50

LA SAUCISSE DE TOULOUSE

Französische Kräuterbratwurst
Kartoffelstampf | Champignon de Paris
Burgunderjus

22.50

LA SALADE



Steins Kräutersalat | Bluhms Haus-
Vinaigrette | Nüsse

15.50

+

gratiniertem Ziegenkäs

Veggie

+ 6.50

DESSERTS

Auswahl aus 2 oder 3 Minidesserts
Le duo
Le trio

10.00

14.00