



*3-Gang-Menü **59,90**
vegetarisch **52,90**

ENFANT TERRIBLE

VINOTHÈQUE & RESTAURANT

GOURMETKARTE

Suppe

Rote Linsensuppe 9,00
Minze | Tomate | Zitronenöl

Vorspeisen

Rinder Tatar und leicht gegarte Auster 19,00
Topinambur Chips & Püree
Schnittlauchöl | Limetten-Brösel
gebeiztes Eigelb | Miso-Mayonnaise

Pochiertes Bio Ei 16,00
sautierter grüner und weißer Spargel
Basilikumöl | Tomatenmarmelade
Parmesanschaum | Parmesan-Chips

Hauptspeisen

Zweierlei vom Salzwiesenlamm 38,00
rosa Rücken im Granatapfelloack & geschmorte Keule
kräftiger Schmorsaft mit schwarzem Knoblauch
weißes Bohnenpüree | Oliven-Tapenade | grüne Bohnen im Speckmantel
gefüllte Mini-Paprika | abgezogene Kirschtomate | Gewürzbulgur

Kabeljau & Nordseekrabben 37,00
Nussbutterschaum | Blumenkohlpüree | glasierter Blumenkohl
sautierter Spinat | marinierte Möhren | Kartoffelmousseline & Chips

Hausgemachte Brokkoli-Peperoni-Tortellini 29,00
Schafskäseschaum | Pecorino | Mandeln | sautierter wilder Brokkoli
Mandeln | Brokkolipüree | eingelegte rote Zwiebeln | Zwiebelknusper

Dessert

Rhabarber Haselnuss und Kefir 12,00
Rhabarber Süppchen | Rhabarber Ragout
geröstete Haselnüsse | Nougatmousse | Kefireis | Baiser mit Mohn

BON APPÉTIT!

* 3. Gang-Menü: Vorspeise, Hauptspeise, Dessert

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass alle bei uns verarbeiteten Lebensmittel Spuren von glutenhaltigem Getreide(I), Krebstiere(C), Eier(A), Fisch(B), Erdnüsse(H), Schalenfrüchte(K), Sojabohnen(M), Milch(D), Sesamsamen(F), Sellerie(E), Senf(L), Sulfiten(G), Lupinen(J) & Weichtiere(N) enthalten können. Falls Sie eine Allergie gegen bestimmte Lebensmittel haben, informieren Sie uns bitte, unsere Service-Mitarbeiter beraten Sie gerne.

BISTROKARTE

SALADE - SALAT

Salade composée de saison Salatvariationen der Saison	15,90
avec fromage de chèvre spécial ^g mit warmem Ziegenkäse an Dattelmus Veggi	18,90
avec bisou de l'avocat mit Avocadospalten an Feigenmus Vegan	18,90
avec poulet mit gebratenem Hühnchen	19,90

Zu allen Salaten wird Brot gereicht!

CASSEROLE - AUFLAUF

Ratatouille gratinée à la raclette ^g Ratatouille mit Raclette-Käse knusprig überbacken Veggi	16,90
Gratin de pommes de terre à la viande et raclette ^g Kartoffel-Auflauf mit würzigem Rinderhack und Raclette-Käse überbacken	18,90

SPEZIALITÄTEN - SPÉCIALITÉS

Steak frites Kleines saftiges Rindersteak mit Pommes, Mayo und Salat	31,90
Poisson frits ^{g,a,c,d} Backfisch mit Pommes, Salat & Remoulade	26,90
Escargots romains au beurre aux herbes ^g 8 Weinbergschnecken mit Kräuterbutter überbacken, Salatbeilage, dazu Baguette	14,90
Fine de Claire Auster ⁿ Schalotten-Apfel-Vinaigrette, Dillöl dazu Baguette	4,00 pro Stk.
Soupe à l'oignon ^{g,a,i} Zwiebelsuppe, typisch französisch aus Rinderbouillon mit Weißbrot und Käse überbacken	9,90
Trüffelpommes ^{g*} mit Mayo mit Trüffelmayo	9,90 + 2,00

* im Restaurantbereich nur als Beilage

TARTE - FLAMMKUCHEN

Tarte alsacienne ^{a,g} Flammkuchen nach Elsässer Art mit Schmand, Speck und Zwiebeln	15,90
Tarte à la grecque ^{a,g} Flammkuchen nach Griechischer Art mit Schmand, Hirtenkäse, Peperoni und Petersilie Veggi	15,90
Tarte avec sept types de légume ^{a,f} Flammkuchen mit sieben Gemüsesorten, mit Soja-Crème, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Rotkraut, Champignons, Zucchini & Frühlingszwiebeln Vegan	16,90

PÂTE - PASTA

Tagliatelle mit Ratatouille ^{g,a,i} Pinienkerne, Kischtomaten & Parmesan Veggi	16,90
Tagliatelle mit Hackfleischragout ^{g,a,i} Kirschtomaten, Frühlingslauch & Parmesan	17,90

ASSIETTE - PLATTEN

Assiette de fromage ^g Käseplatte mit verschiedenen Sorten Käse Veggi	16,90
Assiette de fromage, salami et jambon ^{g,l} Käseplatte mit Salami und Schinken	18,90
Assiette "Enfant Terrible" ^{g,a,l,i} Käseplatte mit verschiedenen Sorten Käse, Kräuterbutter, Oliven, für zwei Personen Veggi	29,90

Zu allen Platten wird Brot gereicht!

Nüsse *	2,90
Oliven *	3,50
Brot mit Kräuterbutter *	4,90
Extra Brot *	2,00

**FEINKOST
FRIESE**
SPEZIALITÄTEN
& FEINE SPEISEN
— SEIT 1989

DESSERT

Crème Brûlée ^g	7,90
Mousse au Chocolat ^g	6,90