

Vorspeise

Leichte Velouté von frischem Gemüse	7,00
Velouté léger de légumes frais Lichte velouté van verse groenten Light velouté of fresh vegetables	
Hummersuppe mit Armagnac	16,00
Bisque de homard avec Armagnac Kreeftensoep met Armagnac Lobster soup with Armagnac	
Knusprige Tartelette mit Bleu d'Auvergne, Birne und Chutney von getrockneten Äpfeln	18,00
Croustillant au Bleu d'Auvergne, poire et chutney aux pommes séchées Krokant taartje met Bleu d'Auvergne, peer en chutney van gedroogde appels Crunchy tartelette with Bleu d'Auvergne, pear and chutney from dried apples	
Ceviche von Jakobsmuscheln, gebratene Riesengarnelen, Gänseleber und Blumenkohlpuree	21,00
Ceviche de St. Jacques, scampis rôtis, foie gras et purée de chou-fleur Ceviche van St. Jacobsnootjes, gebakken scampi, ganzenlever en bloemkoolpuree Ceviche of scallops, fried prawns, goose liver and cauliflower puree	
6 Austern „Gillardeau“	25,00
6 huîtres « Gillardeau » 6 oesters « Gillardeau » 6 oysters "Gillardeau"	
Gebratene Jakobsmuscheln, lauwarmer Weißkohlsalat süß-sauer, Zitronengrassauce	25,00
Noix de St. Jacques sautées, salade tiède de chou blanc aigre-doux, sauce à la citronnelle Gebakken St. Jacobsnootjes, lauwwarm slaatje van wittekool zoetzuur, saus van citroengras Fried scallops, lukewarm white coleslaw sweet-sour, lemongrass sauce	

Fisch

Seezunge Müllerin Art	38,00
Sole meunière Zeetong meunière Sole meunière	
Wolfsbarschfilet mit einer Walnusskruste, Rotwein-Honig-Sud, Maronen-Kartoffelstampf	27,00
Filet de loup de mer poêlé, croûte aux noix, nage au vin rouge et miel, écrasée de pommes de terre aux marrons Filet van zeeduivel met korstje van walnoten, rode wijn-honing-jus, kastanje-aardappelstoemp Monkfish with walnut crust, red wine-honey-nage, chestnut-potato mash	
Pochierter halber Hummer, Schaum vom Madagascar Curry, Papaya-Kürbis-Chutney	30,00
Demi homard poché, écume de curry de Madagascar, chutney de papaya et potiron Gepocheerde halve kreeft, schuim van Madagascar curry, papaya-pompoen chutney Poached half lobster, Madagascar-curry foam, papaya-pumpkin-chutney	

Eine Rechnung pro Tisch - Une addition par table - Een rekening per tafel - one bill per table

Bei Gruppen bitten wir um eine einheitliche Menüwahl