



## LES APÉRITIFS

<b>FRENCH 75</b> Champagner & Gin .....	19 €
<b>PASTIS</b> Château des Creissauds (5 cl) .....	15 €
<b>NOILLY PRAT</b> (5 cl) .....	7 €
<b>GIN &amp; TONIC</b> .....	12 €
<b>NO GIN</b> Wacholder, Chinarinde, Ingwer & Rosmarin .....	9 €
<b>HAUSGEMACHTE LIMONADE</b> .....	5 €

## LES HUÎTRES

<b>GILLARDEAU</b>   pur oder mit Vinaigrette .....	Stk. 6 €
<b>FINES DE CLAIRE</b>   pur oder mit Vinaigrette .....	Stk. 5 €
<b>GRATINÉES</b> Sauce hollandaise, Fenchelbutter & Croûtons .....	Stk. 6 €
<b>2 + 2 + 2</b> 2x Fines de Claire, 2x Gillardeau 2x gratinée .....	24 €

*Bouillabaisse*

Safran & Rouille 14 € / 25 €

## LES ENTRÉES

<b>ARTISCHOCKE</b>   Crème fraîche, Petersilienvinaigrette & Safranmayo <b>V</b> .....	10 €
<b>FELDSALAT</b>   Kastanienhummus & Feige <b>VG</b> .....	10 €
<b>MUSKATKÜRBIS</b>   Cassis-Rotkohl, Roquefort & rohe Champignons <b>V</b> .....	12 €
<b>GARNELE MAROCAIN</b>   Litschi & Rose .....	19 €
<b>RINDERTATAR ROSSINI</b>   Périgord-Trüffel & Entenleber .....	22 €
<b>JAKOBSMUSCHEL</b>   Seeigeleis, Chicorée & Passionsfrucht .....	18 €
<b>CAVIAR D'AQUITAINE</b>   Pain de thon, Honiggurke & Crème fraîche - (10/20g) 29/43 €	

## LES PLATS PRINCIPAUX

<b>HEILBUTT</b>   Passepierre & Buddhas Hand .....	35 €
<b>RÄUCHERFISCHCASSOULET</b>   Knurrhahn, Sauerteig & Schmorgurke .....	28 €
<b>HUMMER</b>   Perl couscous »Rockefeller«, grüne Papaya & Karotte .....	35 €
<b>PARISER GNOCCHI</b>   Kürbis & Radicchio <b>V</b> .....	18 €
<b>AUBERGINE</b>   Belugalinsen, Mango & Purple Curry <b>VG</b> .....	18 €
<b>ÉTOUFFÉE TAUBE</b>   Rübchen Tarte Tatin, Sauce rouennaise & Cassis .....	29 €
<b>HIRSCHRÜCKEN</b>   Wilder Brokkoli, Rote Bete Jus & Haselnuss .....	34 €
<b>STEAK FRITES</b>   250g Rinderfilet, Pommes frites, Sauce béarnaise & Mesclun Salat .....	39 €

## LA SÉLECTION TIM RAUE

<b>GARNELE MAROCAIN</b> Litschi & Rose	
<b>ZWIEBELSUPPE</b> Brioche	
<b>PULPO</b> Kalbskopffjus, Topinambur & Birne	
<b>BŒUF BOURGUIGNON</b> Ochsenbäckchen, Schalotten & Champignons	
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> Pflaume & Kaffeebitter	
<b>5-GANG-MENÜ</b> .....	85 €

## LES DESSERTS **V**

<b>MACARONS <b>VG</b></b> .....	Stk. 2,50 €
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> Pflaume & Kaffeebitter .....	11 €
<b>GÂTEAU AU CHOCOLAT</b> Périgord-Trüffel, Toffee-Scotchbutter & Rauchsatz .....	22 €
<b>KÄSEAUWAHL »MAÎTRE PHILIPPE«</b> Brioche & Feigenkonfitüre .....	14 €

**V = VEGETARISCH, VG = VEGAN** | Auf Nachfrage servieren wir Ihnen ausgewählte Gerichte auch gerne gluten- oder laktosefrei.

Eine detaillierte Übersicht der Allergenkennzeichnung halten wir ebenfalls gerne für Sie bereit. Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.