



# SPEISEKARTE

## VORSPEISEN

Suppe des Tages <sup>G</sup> 8,90€

**Austern** <sup>B</sup> Stk. 4,90€

Gratinierte Austern mit Safran-Hollandaise <sup>B,I,G</sup> Stk. 5,20€

Cappuccino vom Hummer-Safran <sup>B,L,G,O</sup> 11,00€

Schachbrett von Jakobsmuscheln und perigord-Trüffel <sup>B,C,M</sup> 29,90€

**Foie Gras a la Maison mit Brioche** <sup>A,M</sup> 28,90€

Crevettes Roses mit Aioli <sup>B,C,M</sup> 17,90€

Trüffelomelette normandischer Art <sup>A,G,F</sup> 17,90€

Kartoffelplätzchen mit persischem Kaviar <sup>B,C,M</sup> 39,90€

Gerösteter Blumenkohl auf Rote-Bete-Hummus mit Olivendressing <sup>A,F,G</sup> (Vegan) 17,90€

**Meeresfrüchteplatte „A La Ratatouille“** <sup>B,C,M</sup> 59,90€

(1/2 Hummer, Crevettes Roses, Austern, Ceviche und 5g Kaviar)

Gratinierte Champignons - Le Gruyère AOP <sup>A,F,G</sup> (Vegetarisch) 17,90€

Froschschenkel <sup>G,K</sup> 19,90€

## RATATOUILLE KLASSIKER

Tagliolini à la crème de Truffe et Parmesan <sup>A,G,F</sup> (Veggie) 29,90€

Spargel-Safran-Risotto <sup>A,G,F</sup> (Vegan) 29,90€

**Grand Papa Steak - Chipotle Butter & Pomme de terre** <sup>D,G,M</sup> 38,90€

Bouillabaisse <sup>A,B,C</sup> 29,90€

**Bouillabaisse Deluxe mit Hummer** <sup>A,B,C</sup> 39,90€

Steak Tatar mit Wildkräutersalat & Trüffelpommes <sup>A,C,D,M</sup> 29,90€

**1/2 Hummer mit Trüffelbutter, Püree & Gemüse** <sup>A,B,C</sup> 39,90€

Gegrilltes Hüftsteak - Café de Paris Butter - Gemüse & hausgemachte Pommes <sup>D,G,M</sup> 33,90€

**Seezunge vom Grill - Trüffel Hollandaise - Püree** <sup>A,C,D,M</sup> 59,90€

Gegrilltes Steak haché vom charole Rinder - korsische Pfeffersauce <sup>D,G,M</sup> 29,90€

Veganer Artischockensalat mit Pinienkern, Himbeer-Schalotten-Dressing <sup>A,B,C</sup> 29,90€

Kalbsleber Berliner Art <sup>D,G,M</sup> 38,90€

## DESSERTS

**Crème Anglaise mit gratinierten Himbeeren und Vanilleeis** <sup>A,G,C</sup> 11,90€

Apfeltarte mit hausgemachtem Vanilleeis <sup>A,G,C</sup> 11,90€

Coop Kolonel 8,90€ | Affogato al caffè <sup>2,C,G</sup> 7,90€

Crème Brûlée <sup>C,G</sup> 8,90€ | Fromage <sup>C,E,J</sup> 13,90€

**Crêpes Suzette** <sup>A,C,G</sup> 11,90€ | Crêpes Nutella <sup>A,C,G</sup> 10,90€

# MEERBUSCHER SPARGEL

**Vegane Spargel-Suppen & Kürbiskernöl** 8,90€

**Marinierter Spargel-Salat** 14,90€

**Meerbuscher Spargel Sauce Hollandaise oder geklärte Butter & Kartoffeln** 19,90€

zuzätzlich:

**Kalbschnitzel** 18,90€ | **Lachsfilet** 14,90€

**Zanderfilet** 14,90€ | **Schwarzwälder Schinken** 7,90€

**Kochschinken** 7,90€ | **Rinderfilet vom Grill** 17,90€



# WEINKARTE

---

## CHAMPAGNE · CRÉMANT

	0,1l	0,75l
Crémant d'Alsace brut	7,90€	51,00€
Crémant d'Alsace rosé	8,90€	69,00€
Champagne Pommery	14,90€	99,00€
Moët & Chandon Rosé	16,90€	110,00€

## ROSÉ

	0,15l	0,75l
Château Montaud Côtes de Provence	7,90€	35,00€
Aix Coteaux d'Aix en Provence AOP	10,00€	43,50€
Miraval Côtes de Provence	10,20€	49,00€

# WEINKARTE

---

## VINS BLANCS · WEISSWEINE

	0,15 l	0,75 l
Hauswein	7,90€	
Sauvignon Blanc Touraine	7,90€	35,00€
Blanc de noir	6,90€	29,90€
Pinot Gris	7,00€	30,00€
Weissburgunder trocken Bad Sobernheim / Michel	7,00€	30,00€
Anciens Temps Grande Reserve Chardonnay	8,00€	32,00€
Pouilly Fumée aus der Loire	10,20€	49,00€
Sancerre aus der Loire	10,20€	49,00€
Riesling-S Sam's Lieblibriesling / Michel	10,20€	49,00€
Grauburgunder-S Mona's Lieblingswein / Michel - Bouillabaisse und Rinderfilet	10,20€	49,00€
Weißburgunder Muschelkalk Dr. Wehrheim, Pfalz, Deutschland		69,90€
Riesling „Estate“ Weingut Wittmann, Rheinhessen, Deutschland		45,00€
Westhofener Riesling Erste Lage Weingut Wittmann, Rheinhessen, Deutschland		99,00€
Riesling Glimmerschiefer Weingut Loersch, Mosel, Deutschland		39,90€
Grüner Veltliner Kamptal Loimer, Kamptal, Österreich		48,00€
Vouvray Chelin blanc, Val de loire, Frankreich		59,00€
Entre-Deux-Mers Chateau Vignol, Bordeaux, Frankreich Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Sémillon, Muscadelle		49,90€
Chablis Vieilles Vignes Frankreich		69,90€
Flor - Muscat de Rivesaltes - Vin Doux Naturel, Roussillon, Frankreich	Süßwein 0,37 l	50,00€

# WEINKARTE

---

	0,15 l	0,75 l
Hauswein	7,90€	
Primitivo	6,50€	27,00€
Côtes du Rhône Côtes du Rhône	7,00€	30,00€
Mas las Cabes, Grenache & Syrah Domaine Gardies, Côtes du Roussillon	8,50€	32,50€
Anciens Temps Cabernet Syrah	7,00€	30,00€
Anciens Temps Grande Réserve (Merlot Cabernet)	8,50€	32,50€
Bourgogne Pinot Noir Jean-Marc Boillot, Côte de Beaune	10,20€	49,00€
Clos Magne Figeac Saint Emilion	12,50€	59,00€
Les Millères Domaine Gardies, Roussillon, Frankreich Grenache Noir, Syrah, Carignan, Mourvèdre		49,90€
Chateau Figeac 1er Grand Cru Classe Bordeaux, Saint Emilion, Frankreich		430,00€
L'enfant perdu Domaine des Enfants, Côtes Catalanes, Frankreich Grenache noir, Syrah, Carignan noir, Lladoner Pelut		89,00€
Valpolicella Ca Fiui Corte Sant'Alda, Venetien, Italien Corvina, Corvina Grossa, Rondinella, Molinara		69,00€
Letras - Rioja Bodegas Exeo, Spanien Tempranillo, Garnacha, Graciano		55,00€

# GETRÄNKE

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser Medium	0,5l	4,90€
Mineralwasser Still	0,5l	4,90€
Coca-Cola <sup>1,2</sup>	0,2l	3,50€
Coca-Cola Zero <sup>1,2,4,11</sup>	0,2l	3,50€
Fanta <sup>1,5</sup>	0,2l	3,50€
Apfelschorle	0,2l	3,50€
Orangensaft	0,2l	3,50€

## HEISSE GETRÄNKE

Kaffee <sup>2</sup>	3,00€
Espresso <sup>2</sup>	3,00€
Doppelter Espresso <sup>2</sup>	4,50€
Cappuccino <sup>2</sup>	4,50€
Tee <sup>2</sup>	3,00€

## BIERE

Füchschen Alt	0,33l	4,00€
König Pilsener	0,33l	3,50€
König Pilsener alkoholfrei	0,33l	3,50€
Weizen Bier	0,50l	6,00€
Weizen Bier alkoholfrei	0,50l	6,00€

## LONG DRINKS & COCKTAILS

Pastis	7,00€
Gin & Tonic <sup>1,2,3</sup>	9,90€
Whisky & Cola <sup>1,2,3</sup>	9,90€
Campari Orange <sup>1,3</sup>	9,90€
Aperol Spritz <sup>1,3</sup>	9,90€
Hugo <sup>1,3</sup>	9,90€
Kir <sup>1,3</sup>	8,90€
Kir Baroness <sup>1,3</sup>	10,00€
Kir Royal <sup>1,3</sup>	18,00€
Hendrick's Gin & Tonic <sup>1,3</sup>	10,00€
Limoncello Spritz <sup>1,3</sup>	10,00€
Limoncello, Prosecco, Soda, Zitrone	

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Persepolis <sup>2,3,4,6</sup>	0,2l	8,90€
Safran, Kardamo, Wild-Lavender & Lemonade		
Kleiner Perser Prinz <sup>2,3,4,6</sup>	0,2l	8,90€
Muskatnuss, Rosemary, Grapefruit & Rosenwasser-Vanille		

Natürlich erfüllen wir auch gerne  
jeden weiteren Getränkewunsch

Allergene:

A) Glutenhaltiges Getreide B) Krebstiere C) Eier D) Fleisch E) Erdnüsse F) Sojabohnen G) Milch H) Schalenfrüchte  
J) Lupinen K) Weichtiere L) Sellerie M) Senf N) Sesamsamen O) Fisch

Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff 2) koffeinhaltig 3) chininhaltig 4) mit Süßungsmittel(n) 5) konserviert 6) mit Antioxidationsmittel 7) mit Geschmacksverstärker 8) geschwefelt 9) geschwärzt 10) mit Phosphat 11) enthält eine Phenylalaninquelle 12) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 13) gewachst 14) taurinhaltig