Ratatouille

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Suppe des Tages [G] 10,90€

Austern [B] Stk. 5,30€

1/4 Hummer-Salat mit Holunderblütenduft [A,B,C] 22,90€

Ceviche peruanischer Art [B,C] 28,90€

Trüffelomelette - Perigold Trüffel & 48m. Parmesan [A,G,F] 18,90€

Steak Tartare à la Rossini- Ingwer-Rotweinschalotten [D,G,M] 29,90€

Pfifferling Artischocken Galette (Veggie) 19,90

Ganze Artischoke mit drei Dips (Vegan) 16,90€
mit 10gr Premium Kaviar 59,90€

RATATOUILLE KLASSIKER

Veganer Pfifferling- Risotto - grüner Meerbuscher Spargel [A,G,F] (Vegan) 29,90€

Grand Papa Steak - Chipotle Butter & Pomme de terre [D,G,M] 38,90€

Bouillabaisse [A,B,C] 29,90€

Bouillabaisse Deluxe mit Hummer [A,B,C] 39,90€

Gegrilltes Steak haché vom charole Rind - korsische Pfeffersauce [D,G,M] 29,90€

1/2 Hummer mit Trüffelbutter, Püree & Gemüse [A,B,C] 39,90€

Wir akzeptieren nur Bargeld oder deutsche EC-Karten

DESSERTS

Chocolat Grand Cru (Charlotte au chocolat) [A,G,C] für 2 Personen p.P. 11,90€

Apfeltarte mit hausgemachtem Vanilleeis [A,G,C] 11,90€

Coop Kolonel 8,90€

Affogato al caffè [2,C,G] 7,90€

Fromage [C,E,J] 13,90€

Crêpes Suzette [A,C,G] 11,90€

Crêpes Nutella [A,C,G] 10,90€

Ratatouille

STERNEMENÜ

Veganer Beluga-Linsensalat „Spargel des Meeres“

Feiner Wagyu-Schnitt à la Rossini

* 1/2 überbackener bretonischer Hummer à la Thermidor

72 Stunden gegartes Boeuf Bourguignon
in Kamillenblüten gedämpfte Calvados-Äpfel & Kartoffelstampf

Chocolat Grand Cru (Charlotte au chocolat)

Menüpreis 59,90€

* Menü mit Hummer Thermidor 99,00€

Wir akzeptieren nur Bargeld oder deutsche EC-Karten

WEINKARTE

CHAMPAGNE · CRÉMANT

	0,1 l	0,75 l
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

	0,15 l	0,75
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€

In jedem Wein ist eine natürliche Menge Sulfite vorhanden

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 Lieblibsriesling / 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		49,90€
Chablis Vieilles Vignes Frankreich		69,90€
Flor - Muscat de Rivesaltes - Vin Doux Naturel, Roussillon, Frankreich	Süßwein 0,37 l	50,00€

In jedem Wein ist eine natürliche Menge Sulfite vorhanden

WEINKARTE

VINS ROUGES · ROTWEINE

	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€

In jedem Wein ist eine natürliche Menge Sulfite vorhanden

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser Medium	0,5 l	4,90€
Mineralwasser Still	0,5 l	4,90€
Coca-Cola [1,2]	0,2 l	3,50€
Coca-Cola Zero [1,2,4,11]	0,2 l	3,50€
Fanta [1,5]	0,2 l	3,50€
Apfelschorle	0,2 l	3,50€
Orangensaft	0,2 l	3,50€

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee [2]	3,00€
Espresso [2]	3,00€
Doppelter Espresso [2]	4,50€
Cappuccino [2]	4,50€
Tee [2]	3,00€

BIERE

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

LONG DRINKS & COCKTAILS

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

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

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

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