

CHEF'S MENÜ

	Thunfischtatar	12.50
	Würzig mariniertes Thunfisch Süß-sauer Wasabi	
✓	Kürbissuppe	10.50
	Pilze Petersilie Haselnuss	
	Kalbsbacke	26.50
	Rotkohl Apfel Zwiebeln Lorbeerjus	
✓	Schichttorte	10.00
	Schokolade Vanille Karamell Eis	
	4-Gänge Chef's Menü	39.50
	3-Gänge Chef's Menü (ohne Kürbissuppe)	34.00

SPECIALS

	Hummer (500 g)	49.50
	Kartoffelgnocchi Artischocke Tomate	
	Seezunge (400-500 g)	49.50
	Pommes Frites Salat Ravigottesauce	
	Butterfly-Junghuhn	26.50
	Pommes Frites Champignons Estragonsahnesauce	
	Château Briand (450 g) für 2 Personen	75.00
	Kartoffelgratin Bohnen Möhren 2 Saucen nach Wa	

ZUM TEILEN

✓	Brotkorb To Share	10.00
	Sauerteig Butter Tapenade Kräuterbutter	
	Charcuterie-Platte To Share	15.50
	Jambon cru Saucisson Paté Camembert	
✓	Warmer Camembert	14.00
	Toast Thymian Honig Olivenöl	
	Bitterballen (8 St.)	8.50
	Eingelegtes Gemüse Senf	
	Gemischte Snackplatte (12 St.)	13.50
	Verschiedene frittierte Snacks	

VORSPEISEN

	Carpaccio Rucola Parmesan Trüffelmayonnaise	17.00
	Geräucherter Lachs Buttersalat Crème fraîche Senf-Dill-Sauce	16.50
✓	Cremige Burrata Tomate Rucolapesto Olive Croutons	15.50
	Steak Tartare (100 oder 200 g) Zwiebeln Kapern Senf Petersilie Tomate Eigelb	16.50 (klein) / 32.50 (groß)
	Caesar-Salat Römersalat Hähnchenschenkel Parmesan Pochiertes Ei Croutons Caesar-Dressing	16.50 (klein) / 24.50 (groß)
	Flusskrebs-Cocktail Avocadomousse Brotcroutons Cocktailsauce	17.50
✓	Champignons à la Escargot Champignons Sahne Estragon Petersilie Knoblauch Toast	15.50

SUPPEN

✓	Tomatensuppe Geröstete Tomate Basilikum Crème fraîche	7.50 (klein) / 10.00 (groß)
✓	Zwiebelsuppe Brotcrouton Gruyère-Käse Überbacken	12.50
	Bretonische Schalentiersuppe Flusskrebs Fenchel Tomate Rouille Croutons	15.00

BEILAGEN

✓	Französische Pommes Frites Aus Zuyd Grobes Salz	5.50
	Loaded fries 'Provençale' Bacon Zwiebeln Petersilie Dijonsauce	9.50
✓	Trüffel-Kartoffelpüree Kartoffelpüree Trüffeltapenade Petersilienbutter	8.50
✓	Salat Buttersalat Rucola Tomate Rote Zwiebel	5.00
✓	Gebratene Champignons Champignons Rote Zwiebel Kräuter-Petersilienbutter	7.50



FISCH

Lachs Kartoffelpüree Bimi Tomate Zitronen-Buttersauce	27.00
Kabeljau Risotto Gegrilltes Gemüse Fenchelsauce	27.00
Gamba's piri-piri Knusprige Kartoffeln Grüne Spargel Frühlingszwiebel	28.50
Fisch des Tages Basmati Aubergine Karottenjus	28.50

VEGETARISCH

 Trüffel-Ravioli Ricotta Pilze Rahmsauce Rucola	23.00
 Meatless Burger Salat Tomate Cheddar Nest-Sauce Pommes Frites	20.50
 Linzendahl & Naan Rote Linsen Kokos Tomate Bimi Gewürze	18.00

FLEISCH

Nest Burger Salat Tomate Bacon Cheddar Nest-Sauce Pommes Frites	21.50
Schweineschnitzel Bohnen Kartoffeln oder Pommes Frites Sauce nach Wahl	18.50 (160 g.) / 23.50 (200 g.)
Maishähnchenfilet Chantenay-Möhren Estragonsahnesauce Kartoffeln oder Pommes Frites	25.00
Entrecôte (250 g.) Bohnen Trüffelmayonnaise Kartoffeln oder Pommes Frites	35.00
Tournedos (180 g.) Bohnen Trüffelmayonnaise Kartoffeln oder Pommes Frites	29.50
Tournedos met eendenlever Kartoffeln oder Pommes Frites	35.50

Saucen nach Wahl:
Béarnaise | Stroganoff | Champignon | Pfeffer



DESSERTS

✓	Dame Blanche Vanilleeis Schokoladensauce Gesalzene Karamell Pekannüsse	10.50 (klein) / 13.50 (groß)
✓	Crème brûlée Spekulatiusgewürz Orange	9.50
✓	Dessert vom Teller Fragen Sie unser Personal	8.50
✓	Café glacé Kaffee Mokka Vanilleeis	9.50
✓	Mousse au chocolat Schokoladenmousse Himbeere Passionsfruchtsorbet	11.50
✓	Käseplatte Verschiedene französische Käsesorten Marmelade	13.50 (3 St.) / 15.50 (4 St.)
✓	Tarte tatin Vanilleeis Pekannüsse	13.50
✓	Kaffee Completo Kaffee Likörcreme Süßigkeiten	7.50



Haben Sie Allergien oder spezielle Ernährungswünsche? Bitte fragen Sie nach unserer Allergentafel!