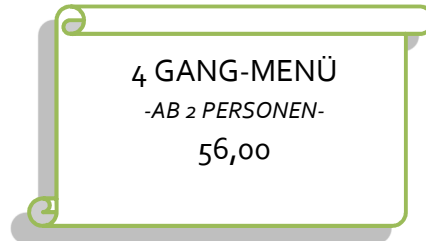


# LE MENU TERRE ET MER



## THUNFISCHTATAR "NIÇOISE"

KARTOFFEL-CRÈME FRAÎCHE, BOHNEN, OLIVEN, KAPERN & WACHTELEI

15,00

\*\*\*\*

## KROSS GEBRATENER PULPO

CAMARGUE REIS, ARTISCHOCKENBODEN, LARDO & PAPRIKAVINAIGRETTE

16,00 / 29,00

\*\*\*\*

## MAISPOULARDENBRUST AUS *LES LANDES*

PAK CHOI, KAROTTEN-INGWERPÜREE & PASSIONSFRUCHT

26,00

\*\*\*\*

## GELIERTES CRÉMANTSÜPPCHEN

HIMBEERSORBET & MINZE

8,00

**BITTE HABEN SIE DAFÜR VERSTÄNDNIS, DASS DAS 4-GANG-MENÜ TERRE ET MER  
NUR BIS 14:00 UHR BZW. 21:30 UHR BESTELLT WERDEN KANN.  
GERNE SERVIEREN WIR IHNEN EINZELNE GÄNGE.**

## APÉRITIF

VERMOUTH DE FORCALQUIER, DISTILLERIES ET DOMAINES DE PROVENCE	5,00/0,05l
PINEAU DES CHARENTES, CHÂTEAU MONTIFAUD	6,00/0,05l
PASTIS, HENRI BARDOUIN	7,00/0,05l
CRÉMANT D'ALSACE BLANC DE BLANCS BRUT, DOMAINE HENRI KIEFFER	7,00/0,1l
FOLLE ENVIE & ARCHIBALD FRENCH TONIC	7,00/0,1l
SUZE SPRIZZ (SUZE, RINQUINQUIN À LA PÊCHE, CRÉMANT D'ALSACE, SODA)	9,00/0,2l

## ENTRÉE

WASSERMELONENGAZPACHO

CHILI, INGWER & KORIANDER

+GEBRATENE ROTGARNELEN

ÖLSARDINEN

LIMETTE, KAPERN, ZWIEBELN & RÖSTBROT

GRATINIERTER KALBSMARKKNOCHEN

SELLERIESALAT & RÖSTZWIEBELN

ARTISCHOCKE (POCHIERT)

LIMONEN-CRÈME FRAÎCHE & VINAIGRETTE

WEINBERGSCHNECKEN (IM KRÄUTER-KNOBLAUCHSUD)

CROÛTONS

CREVETTES ROSES (6)

COCKTAILSAUCE, AVOCADO & KLEINER SALAT

GÄNSESTOPFLEBERTERRINE

APRIKOSEN, STEINPILZGELÉE & BRIOCHE

## SOUPE

HUMMERCRÈMESÜPPCHEN

BOUILLABAISSE

CROÛTONS & SAUCE ROUILLE

BOUILLABAISSE LE PAUL'S

CROÛTONS, SAUCE ROUILLE & HUMMER



FINE DE CLAIRE

STÜCK/3,00

GILLARDEAU

STÜCK/4,50

8,00

14,00

11,00

11,00

12,00

12,00

16,00

18,00

*Vin*

2015 PINOT GRIS GRAND CRU WINZENBERG  
DOMAINE HENRI KIEFFER, ELSASS  
5,20 / 0,1L



PLATEAU LE ROYAL

6 FINE DE CLAIRE,

½ HUMMER,

ÖLSARDINEN,

6 CREVETTES ROSES

SERVIERT MIT ZITRONE,

SCHALOTTENVINAIGRETTE,

COCKTAILSAUCE

65,00

12,00

18,00

25,00

### ***PLAT VÉGÉTARIEN***

KARAMELLISIERTE AVOCADO 12,00  
ZIEGENKÄSE & KRÄUTERSALAT

PIFFERLINGRISOTTO 14,00  
CONFIERTES EIGELB, JUNGER LAUCH & MIMOLETTE

### ***PLAT POISSON***

FILET VOM ADLERFISCH 25,00  
GEGRILLTES SALATHERZ, EINGELEGTE ZWIEBELN, SALZZITRONE & BOUILLABAISSESUD

KROSS GEBRATENER PULPO 29,00  
CAMARGUE REIS, ARTISCHOCKENBODEN , LARDO & PAPRIKAVINAIGRETTE

TRANCHE VOM STEINBUTT "EN PAPILOTE" 32,00  
FENCHEL, TOMATEN, KNOBLAUCH & SAFRAN-BEURRE BLANC

### ***PLAT VIANDE***

TARTARE DE BOUEF 22,00  
JALAPEÑOS, GUACAMOLE, RADICCHIOMARMELADE & SÜßKARTOFFELFRITTEN

GESCHMORTE LAMMSTELZE 23,00  
RATATOUILLE & FRUCHTIGER COUSCOUS

SOUS-VIDE GEGARTES ONGLET 49/10 32,00  
WILDER BROKKOLI, KARTOFFELCHURROS & SAUCE BERNAISE

### ***DESSERT***

EIS & SORBET, HAUSGEMACHT KUGEL/4,00

FROMAGE AU LAIT CRU STÜCK/4,00

LIMETTEN-CRÈME BRÛLÉE 6,00

CRÊPE "FORÊT-NOIRE" 11,00  
WARME SAUERKIRSCHEN, SCHOKOLADENEIS & KIRSCHWASSERESPUMA