



Hors d'œuvre - Vorspeisen

Tarte de saumon aux crème caviar

Tatar von Wildlachs mit Kaviarcreme
an Puy Linsen und Wildkräutersalaten
€ 14,00

Tarte d'asperges et tranche jambon bayonne

Tarte von weißem Spargel mit Bayonne Schinken
und Sauce Choron
€ 13,50

Pâté de veau et morille

Pastete vom Kalb und Morcheln
mit Ofentomaten und Erbsencreme
€ 14,50

Salade

Salade Niçoise

Salat Nizza mit eingelegten Tomaten, Oliven, Bohnen, gebackenem Wachtelei,
mariniertem und gegrilltem Thunfisch
klein € 9,50 groß € 15,50

Salade provençale

Salat mit Artischocken, Tomaten, Oliven, French Dressing und gehackten Sardellen
klein € 9,50 groß € 15,50

Hausgemachte Flammkuchen frisch aus dem Ofen

Alsacienne

Speck, Zwiebel, Crème fraîche

Méditerranée

Mozzarella, Ziegenkäse, Oliven, Paprika, Tomaten, Basilikumpesto

€ 10,50



Fruits de mer

Meeresfrüchte

Huîtres Fine de Claire

Stück € 2,80

Huîtres Marenne Oleron Pousse en claire

Stück € 3,90

Hierzu servieren wir Chesterbrot, Zitrone und Schalottenvinaigrette

Plateau de fruits de mer

Jacobsmuscheln, Gambas, Austern, Muscheln, Mittelmeerfische
mit Sauce Poulet und Sauce Aioli
für 2 Personen pro Person € 35,00

Saumon fumé aux chiffonade d'oseille

Tranche vom geräuchertem Wildlachs auf sautierten Gemüsejulienne
gebackenen Kartoffelwürfel und Sauerampfersauce
€ 20,50

Filet de Dorade en papillote

Doradenfilet auf weißem Spargelragout
im eigenen Sud gegart mit gebratenen Kartoffeln und Ziegenkäseschmelz
€ 21,50

Homard

½ Hummer € 29,00
ganzer Hummer € 52,00

Salade de homard «Coq au Vin»

Hummersalat «Coq au Vin»

Bisque de homard

Hummersuppe

Homard grillé

Hummer vom Grill mit Calvados

Homard «Newburg»

Hummer mit Madeira und Sahne



Brasserie Classique

Klassische Brasseriegerichte

Jête de veau à la Sauce Gribiche

Marinierte Scheiben und gebackener Kalbskopf an gebratenem Kartoffelrösti und Sauce Gribiche
€ 9,50

Le foie gras « Coq au vin »

*Medaillon von der Gänsestopfleber mit Aprikosenchutney
an mariniertem Feldsalat und ofenwarmem Brioche*
€ 16,50

Consommé à l' oignon gratiné

Gratinierte Zwiebelsuppe
€ 6,00

Bouillabaisse

Safransud von Mittelmeerfischen und Sauce Rouille
klein € 16,50 groß € 24,50

Coquilles Saint Jacques au Noilly Prat

Gegrillte Jacobsmuschel mit Noilly Prat
klein € 15,50 groß € 23,50

Choucroute «Coq au Vin»

*Gebratenes Filet, Würstchen und geschmorter Bauch vom Schwein
mit Calvadosschaum und Weinkraut*
klein € 15,50 groß € 21,50

Coq au vin

Hahn in Burgunder geschmort, mit glasierten Schalotten und kleiner Speck – Zwiebelgalette
€ 18,50

Côtelettes d'agneau aux herbes de Provence et artichauts barigoule

*Carré vom Salzwiesenlamm mit Kräutern der Provence
Artischockensauté und Kartoffelgnocchi*
€ 24,50



Plats spéciaux de bœuf

Spezialitäten vom Rind

Steak tartare de bœuf

Tatar vom Rinderfilet mit Kräuter – Piniencreme und gebackenen Kapernkirschen
klein € 16,50 groß € 25,50

Bitte wählen Sie Ihre Sauce und Beilage zu den folgenden Gerichten aus:

Entrecôte à la Soubise

Zwischenrippensteak
€ 21,50

Journedos « Rossini »

mit gebratener Gänsestopfleber und Trüffelsauce
€ 36,00

Filet de bœuf en Journedos

Filetsteak
€ 29,50

Châteaubriand

Doppeltes Filetsteak
pro Person € 29,50

Beurres et Sauce

Sauce Béarnaise

Aufgeschlagene Kräutersauce

Sauce Foyot

Béarnaise mit Kalbsjus

Sauce au Poivre

Pfefferrahmsauce

Beurre «Café de Paris»

Butter mit Kräutern aus dem Schlossgarten

Garnitures

Pomme à la lyonnaise

Zwiebelkartoffeln

Pommes frites

Handgeschnitten

Asperges d'Allemagne

Deutscher Spargel

Ratatouille

Tomatisierte gebratene Eierfrüchte



Desserts

Crème brûlée et compote de rhubarbe

Gebrannte Vanillecrème mit gebackenen Rhabarberragout
Klein € 4,50 groß € 6,50

Mousse au chocolat

Schokoladencreme mit marinierten Beeren
€ 6,00

Mille feuille aux fraises et Crème Chantilly

Geschichteter Blätterteig mit Erdbeeren mit Vanillecreme
€ 7,50

Tarte au citron

Gebackener Zitronenkuchen und Himbeeren
und Kaffeesabayon
€ 8,50

Fromages

Fromages Français

Französische Käseauswahl mit Feigensenfchutney
€ 9,50