

ZUM TEILEN

✓	Brotkorb <i>To Share</i> Sauerteig Butter Tapenade Kräuterbutter	10.00
	Charcuterie-Platte <i>To Share</i> Jambon cru Saucisson Paté Camembert	15.50
✓	Maisbrot Veganer Joghurt-Dip Auberginen-Dip Paprika-Dip	10.00
	Bitterballen (8 St.) Eingelegtes Gemüse Senf	8.50
	Gemischte Snackplatte (12 St.) Verschiedene frittierte Snacks	13.50
	Garnelen 'Marseille' Knoblauch Fenchel Tomate Zitrone Toast	18.50

VORSPEISEN & SUPPEN

	Carpaccio Rucola Parmesan Trüffelmayonnaise	17.00
	Lachs-Ceviche Gurke Rote Zwiebel Zitrus Frische Kräuter	16.50
✓	Cremiger Burrata-Salat Erdbeere Tomate Rucola Balsamico-Essig	15.50
	Steak Tartare (100 oder 200 g) Zwiebeln Kapern Senf Petersilie Tomate Eigelb	16.50 (klein) / 32.50 (groß)
	Caesar-Salat Römersalat Hähnchenschenkel Sardelle Parmesan Pochiertes Ei Croutons Caesar-Dressing	16.50 (klein) / 24.50 (groß)
	Flusskrebs-Cocktail Avocadomousse Brotcroutons Cocktailsauce	17.50
✓	Knoblauchchampignons Petersilie Knoblauch Olivenöl Toast	15.50
✓	Tomatensuppe Geröstete Tomate Basilikum Crème fraîche	7.50 (klein) / 10.00 (groß)
✓	Paprikasuppe Geröstete Paprika Basilikum Crème fraîche	10.00
	Bretonische Schalentiersuppe Flusskrebs Fenchel Tomate Rouille Croutons	15.00

CHEF'S MENÜ

	Thunfisch Kurz angebraten Sesam Süß-sauer Wasabi	12.50
✓	Paprikasuppe Geröstete Paprika Basilikum Crème fraîche	10.00
	Wachtel Rote Bete Balsamico Perlgraupen	18.50
✓	Coupe noir Schokolade Vanille Karamell Eiscreme	10.00
	4-Gänge Chef's Menü	39.50
	3-Gänge Chef's Menü (ohne Paprikasuppe)	34.00

FLEISCH

	Nest Burger Salat Tomate Bacon Cheddar Nest-Sauce Pommes Frites	21.50
	Schweineschnitzel Bohnen Pommes Frites oder Kleine Kartoffeln Sauce nach Wahl	18.50 (160 g.) / 23.50 (250 g.)
	Lammragout mit Thymian Dicke Bohnen Paprika Olive Kleine Kartoffeln	28.50
	Entrecôte (250 g.) Bohnen Pommes Frites oder Kleine Kartoffeln Sauce nach Wahl	35.00
	Tournedos (180 g.) Bohnen Pommes Frites oder Kleine Kartoffeln Sauce nach Wahl	32.50
	Tournedos met eendenlever Bohnen Pommes Frites oder Kleine Kartoffeln Sauce nach Wahl	37.50

VEGETARISCH

✓	Glasierter Spitzkohl mit Miso Miso-Creme Shiitake Saatenmischung Haselnuss	15.50
✓	Pulled Jackfruit Bun Salat Rotkohl Jalapeño Barbecuesauce Pommes	18.50
✓	Risotto mit grünem Spargel Zitrone Kräuter Natives Olivenöl extra	18.50

FISCH

Lachs Kartoffelpüree Bimi Tomate Zitronen-Buttersauce	26.00
Kabeljau Risotto Erbsen Kräutergarten	26.00
Wolfsbarschfilet Knusprige Kartoffel Grüner Spargel Frühlingszwiebel	28.00
Fisch des Tages Fragola Bundmöhren Antiboise	26.00

SPECIALS

Hummer (500 g) Kartoffelgnocchi Artischocke Tomate	49.50
Seezunge (400-500 g) Pommes Frites Salat Ravigottesauce	49.50
Maisgefüttertes Hähnchen Brokkoli Pommes Duchesse Senf-Rahmsauce	25.00
Châteaubriand (450 gr.) für 2 Personen Kartoffelgratin Grüne Bohnen Brokkoli 2 Saucen nach Wahl	75.00

BEILAGEN

 Französische Pommes Frites Aus Zuyd Grobes Salz	4.50
Loaded fries 'Provençale' Bacon Zwiebeln Petersilie Dijonsauce	9.50
 Drillinge (kleine Kartoffeln) Petersilienbutter	5.00
 Salat Buttersalat Rucola Tomate Rote Zwiebel	5.00
 Gemischtes Gemüse Petersilien-Kräuterbutter	8.50

DESSERTS

✓	Dame Blanche Vanilleeis Schokoladensauce Pekannüsse	10.50 (klein) / 13.50 (groß)
✓	Eierlikör-Crème brûlée Himbeersorbet Crumble Schlagsahne	10.50
✓	Dessert vom Teller Fragen Sie unser Personal	8.50
✓	Café glacé Kaffee Mokka Vanilleeis	9.50
✓	Mousse au chocolat Weiße Schokoladenmousse Himbeere Passionsfruchtsorbet	11.50
✓	Käseplatte Verschiedene französische Käsesorten Marmelade	13.50 (3 St.) / 15.50 (4 St.)
✓	Erdbeeren Mascarponecreme Pekannüsse Vanilleeis	13.50
✓	Kaffee komplett Kaffee Süßigkeiten Likörsahne	7.50

