

Aperitif

Champagner Legras, Grand Cru Brut Blanc de Blancs	0,1l € 12,00
Champagner Legras Rosé, Grand Cru Brut	0,1l € 15,00
Staatsweingut Professor Blankenhorn Cuvée Sekt Brut	0,1l € 9,00
Staatsweingut Pinot Rosé Sekt Brut	0,1l € 9,50
Hauscocktail <i>Lassen Sie sich überraschen!</i>	€ 12,50
Hugo <i>- Holunderblütensirup, Limette, Minze, Staatsweinkeller Secco -</i>	€ 8,90
Aperol Sprizz <i>- Aperol, Orange, Basilikum, Staatsweinkeller Secco -</i>	€ 8,90
Americano <i>- Campari, Martini rosso -</i>	€ 9,50
Martini rosso / bianco / extra dry	4 cl € 6,00
Niepoort Late Bottled Vintage Porto	5 cl € 7,50
Sherry fino	5 cl € 6,50
Sherry Amontillado medium	5 cl € 6,50
Campari natur / mit Soda mit Orangensaft	4 cl € 7,00 € 8,50
Pernod	4 cl € 6,00
Kir Royal / Pêche Royal	0,1l € 12,50

Alkoholfreier Aperitif

San Bitter natur / mit Soda mit Orangensaft	€ 5,00 € 6,50
Jamaika <i>- Orangen-, Ananas- und Maracujasaft, Zitronensaft -</i>	€ 7,90
Staatsweingut Freiburg Cuvée Sekt - alkoholfrei -	0,1l € 8,00

Meeresfrüchteplatten

Délice «Panorama»

200g Crevettes roses, 6 Austern
- 2 Fine de claire N°1, 2 Gillardeau, 2 Sylter Royal -

€ 39,00

Délice «Royal»

½ Hummer, 200g Crevettes roses, 6 Austern
- 2 Fine de claire N°1, 2 Gillardeau, 2 Sylter Royal -

€ 59,00

Austern & Krustentiere

Fine de claire N°1	Stück	€ 5,00
	6 Stück	€ 27,00
Gillardeau	Stück	€ 5,00
	6 Stück	€ 27,00
Sylter Royal	Stück	€ 5,50
	6 Stück	€ 30,00
Crevettes roses	je 100g	€ 11,50
½ Hummer	ca. 300g	€ 25,00
6 Fine de claire N°1 überbacken		€ 32,00
6 Fine de claire N°1 «Rockefellen» - mit Blattspinat und überbacken -		€ 35,00

*Wir servieren die Meeresfrüchte auf Eis
und reichen dazu Schalotten in Rotweinessig, Aioli & Rouille.*

Vorspeisen

Kürbis - Feta - Küchlein mit Steinpilzpesto an eingelegten Kirschtomaten und mariniertem Rucola	€ 20,00
In Kaffeebohnen gebeizter Seeteufel mit schwarzer Knoblauchcrème und Paprikaragout	€ 26,00
Gegrillter Pulpo an Linsen - Couscoussalat und Tomatenespuma	€ 27,00
Ceviche von Jakobsmuschel mit Crevettentatar und Koriandermarinade	€ 27,00

Tatar

Tatar von Lachs mit marinierten Meeresalgen und Rucolasalat	180g € 24,00 250g € 34,00
Tatar von Thunfisch an Avocado - Mango - Salat	180g € 26,00 250g € 36,00
Tatar von Rinderfilet mit Pommes Frites und Salatbouquet	180g € 29,00 250g € 39,00

Suppen

Pastinakencrèmesuppe mit Parmesannocken gerösteten Cashewkernen und Crevettes Roses	€ 13,00
Fischsuppe «Panorama» mit Rouille Croûton	€ 14,00

Zwischengerichte

Riesengarnelen im Kataifi - Mantel mit Kokosschaum und Gemüsespaghettini	€ 29,00
Hummer auf Süßkartoffel - Mousseline mit grünem Spargel und Hummerschaum	€ 30,00

Hauptgerichte vegetarisch

Gegrilltes mediterranes Gemüse mit Rosmarinkartoffeln, Tomatensugo und gebackenem Rucola (<i>vegan</i>)	€ 29,00
Reisbällchen mit Zitronengrasschaum sautiertem Babyspinat und Kichererbsen - Bulgur	€ 30,00

Fischgerichte

Pochierter Kabeljau in Orangen - Thymiansud auf Staudensellerie - Mousseline und Zucchini	€ 37,00
Loup de Mer an weißem Zwiebelschaum mit Rote Bete - Risotto und Fenchelgemüse	€ 38,00
Steinbuttfilet an Safransauce Zuckerschoten und Kräuterspaghetti	€ 39,00

Fleischgerichte

Rosa gebratene Taubenbrust mit roter Paprikakruste, Wacholderbeer - Rahmsauce Speckrosenkohl und gegrillten Kartoffeln	€ 38,00
Ibericofilet im Serranomantel an Rosmarinjus glasierten Babykarotten, roter Zwiebelmarmelade und Kartoffelplätzchen	€ 40,00
Rinderfilet mit Basilikumkruste Sauce Béarnaise, Kirschtomatenragout und Limettengnocchi	€ 42,00



Empfehlungen

- ab zwei Personen
ca. 20 Minuten -

Variation von Fischen und Krustentieren € 42,00 p.P.

Fang des Tages

- z. B. Loup de mer, Steinbutt, Seezunge - € 42,00 p.P.

Châteaubriand € 44,00 p.P.



Saucen zur Wahl:

Pfefferrahmsauce / Sauce Béarnaise oder Kräuterbutter
Champagnersauce

Gemüse zur Wahl:

Ratatouille / gegrillte Zucchini / grüne Bohnen oder Brokkoli

Beilagen zur Wahl:

Pommes Frites / Kartoffelstampf / Spätzle oder Spaghettini

Menu le végétarien

Kürbis - Feta - Küchlein mit Steinpilzpesto
an eingelegten Kirschtomaten und mariniertem Rucola



Pastinakencrèmesuppe mit Parmesannocken
und gerösteten Cashewkernen



Reisbällchen mit Zitronengrasschaum
sautiertem Babyspinat und Kichererbsen - Bulgur



Zwetschgenröster mit Thymianeis
und Tonkabohnen - Crumble

€ 54,00

€ 44,00 als 3 - Gang - Menu ohne Suppe

Menu «Les Amoureux»

In Kaffeebohnen gebeizter Seeteufel
mit schwarzer Knoblauchcrème und Paprikaragout

*2018 Freiburger Jägerhäusleweg Weissburgunder
VDP.Erste Lage, trocken
Staatsweingut Freiburg*



Riesengarnelen im Kataifi - Mantel
mit Kokosschaum und Gemüsespaghettini

*2019 Studio by Miraval Rosé
Château Miraval by Jolie / Pitt & Perrin
Côtes de Provence, Frankreich*



Ibericofilet im Serranomantel
an Rosmarinjus, glasierten Babykarotten
roter Zwiebelmarmelade und Kartoffelplätzchen

*2015 Château La Garenne
AOC Cuvée Keller
St. Émilion, Frankreich*



Käse vom Wagen



Valrhona Schokoladentarte mit Birnenkompott
an gerösteten Macadamianüssen und Orangengel

*2018 Markgräflerland Muskateller
Kabinett, fruchtsüß
Weingut Martin Wassmer, Bad Krozingen*

€ 84,- als 5 - Gang - Menu
mit Weinbegleitung zuzüglich € 30,-

€ 74,- als 4 - Gang - Menu
mit Weinbegleitung zuzüglich € 24,-

€ 64,- als 3 - Gang - Menu
mit Weinbegleitung zuzüglich € 18,-

Brasserie

Griechischer Bauernsalat - Kopfsalat, Paprika, Gurke, Tomate Schafskäse, Oliven, Peperoni -	€ 12,50
Matjesfilet mit Apfel, Zwiebel und gerösteten Kartoffeln	€ 13,50
Blattsalate der Saison mit karamellisiertem Ziegenkäse und Tomatenbruschetta	€ 20,00
Salat «Chez Eric» mit gebratenen Rinderfiletstreifen Parmesan und Croûtons	€ 26,00
Salat «La Riviera» mit gegrillten Fischen und geröstetem Knoblauchbaguette	€ 28,00
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Blattsalat	€ 16,00
Clubsandwich mit Pommes Frites - Truthahnbrust, Speck, Ei, Tomate Gurke, Remoulade -	€ 19,50
Hausgemachte Ricotta - Ravioli mit konfierten Tomaten und Salbeibutter	€ 27,00
Paniertes Kalbsschnitzel an Hummersauce und Basilikum - Spaghettini	€ 29,00
Rumpsteak mit Ratatouille Pommes Frites und Pfefferrahmsauce	€ 34,00
Rinderfiletgeschnetzeltes in Meaux - Senfsauce mit Brokkoligemüse und Haselnusspätzle	€ 36,00

Gerne servieren wir Ihnen auch Austern
 Crevettes roses und Hummer aus unserer Meeresfrüchtekarte.

Auf Nachfrage reichen wir Ihnen gerne eine Speisekarte mit
 Allergenkenzeichnung.