

## Kleinigkeiten

	kleinere Kleinigkeiten	größere Kleinigkeiten
La Collezione del Martini	8,50 €	14,90 €
Prosciutto San Daniele, gebrochener Parmesan, Oliven aus Ligurien & Brot		
Würfel von geschmolzenem Manchego in Knusperpanade mit Tomaten-Chili-Dip	4,90 €	9,90 €
Gegrillter Kartoffelsalat mit Chorizo	5,90 €	10,90 €
Canapés von der Foie Gras	9,00 €	17,50 €
Lachstatar auf Rösti und frittiertem Sellerie	7,50 €	13,50 €
Teriyaki vom Rind mit schwarzem Sesam	7,50 €	13,90 €
Chicken Satay mit Erdnussauce	5,90 €	10,90 €
Frittierte Baby-Calamari mit Koriandercreme	5,90 €	10,90 €
Feines Auberginen-Mousse mit geröstetem Brot	4,50 €	7,90 €
Scharfe Hackfleischbällchen mit Tomaten-Relish	5,20 €	9,90 €
Gebratene Jakobsmuschel auf Pastinakenpüree mit Rotweinglasur	6,50 €	11,50 €
Oliven aus Ligurien	4,50 €	

Lassen Sie sich von unserem Küchenchef täglich neu überraschen:

Je nach Appetit überraschen wir Sie mit einer kleineren oder größeren Auswahl der oben genannten Kleinigkeiten

Kleiner Überraschungskorb	14,90 €
Großer Überraschungskorb	19,90 €

## Salate

in der Schale serviert

Knackiger Sommersalat mit einer Aprikosen-Senf-Vinaigrette	10,50 €
- mit Streifen von mariniertem Maishähnchen	14,50 €
- mit Tarte Tatin vom Apfel mit gratiniertem Ziegenkäse	14,50 €
Caesar Salad mit gehobeltem Parmesan und Limetten	12,50 €
- mit Streifen vom marinierten Maishähnchen	16,50 €

## Pasta

Spaghetti A.O.P. mit Knoblauch und Chili - leicht tomatisiert	9,50 €
Spaghetti mit französischem Sommertrüffel und Parmesan	18,50 €
Spaghetti mit Gambas und getrockneten Tomaten	16,50 €

## Unsere Klassiker

In Kräuterbutter gratinierte Froschschenkel mit Petersilie	14,50 €
Coq au Vin vom Landhuhn mit Kartoffelpüree <i>In Rotwein geschmortes Hühnchen, im Topf serviert</i>	16,50 €
Boeuf Bourguignon vom Premium-Rind mit Champignons, Speck und Kartoffelpüree <i>Französisches Edelgulasch</i>	17,50 €
Jérôme's Fischsuppe mit Safran, Fenchel und geröstetem Knoblauchbrot	18,50 €

## Beef vom Feinsten

Steak Tatar mit ungeschälten Pommes Frites und Sauce Béarnaise <i>Gerne braten wir es auf Wunsch kurz an</i>	18,90 €
Entrecôte vom irischen Rind mit ungeschälten Pommes Frites und Sauce Béarnaise	22,50 €
Premium Rinderfilet mit Kartoffelpüree und Rotweinjus	29,50 €

## Alles Fisch und Meeresfrüchte

Halbroher Thunfisch mit Avocado, Sojazwiebeln und Seealgensalat	18,50 €
Gebratener Oktopus mit Fenchelgemüse, Honigtomaten und Oliven	14,50 €
Im Ganzen gebratener Loup de Mer aus dem Ostatlantik mit frischen Kräutern und Ofengemüse	17,90 €
Gegrillte Gambas mit Honigtomaten und Knoblauch	14,90 €
Thunfischsteak mit Wasabi-Kartoffelpüree, Sesamsauce und asiatischem Gurkensalat mit Chili und Koriander	22,90 €

## Extra Beilagen

Ungeschälte Pommes	3,90 €
Kartoffelpüree	3,90 €
Kleiner Sommersalat	3,90 €
Brotkorb mit Dip	3,90 €

## Desserts

Crème Brûlée	6,50 €
Fondant au Chocolat im Fruchtspiegel	7,90 €



**So schmeckt der Sommer**

Mit unseren Rosé-Weinen Gris Blanc von Gérard Bertrand und Summertime von Vranken-Pommery, fruchtig-prickelndem Moët Ice Champagner von Moët & Chandon, Aperitivos von Martini und verschiedenen Spritz-Klassikern holen wir den Geschmack des Südens auf unsere Terrasse.