

M E N U

DU SOIR

17.00 - 21.00 Uhr

ENTRÉES

SALADE DE TOMATES ET BURRATA 16,90

Bunter Tomatensalat mit Burrata, Schnittlauch und Schalotten

Colorful tomato salad with burrata, chives, and shallots

+ gebratener Oktopus / seared octopus +8,90

+ gebratene Maishähnchenbrust / pan-fried corn-fed chicken breast +7,90

SALADE DU MARCHÉ 16,90

Marktsalat mit Bayonne-Schinken, Mixed Pickles,
Charentais-Melone und Wildkräutern

*Market salad with Bayonne ham, mixed pickles,
Charentais melon, and wild herbs*

TARTARE 19,90

Rindertatar mit Dackel-Bier, Sauerteig, Schnittlauch und Ei

Beef tartare with "Dackel" beer, sourdough, chives, and egg

PLAT PRINCIPAL

ROASTBEEF "CAFÉ DE PARIS" 29,90

Roastbeef mit Pommes frites, Café de Paris-Butter
und sautiertem Marktgemüse

*Roast beef with French fries, Café de Paris butter,
and sautéed market vegetables*

TRUITE SAUMONÉE ET FREGOLA 24,90

Lachsforelle mit Fregola Sarda, Roter Bete, Apfel und Meerrettich

Salmon trout with Fregola Sarda, beetroot, apple, and horseradish

COQ AU VIN 24,90

Kikok-Hähnchenkeule in Rotwein mit Trüffel, Speck,
Champignons und Kartoffel

*Kikok chicken leg in wine sauce with truffle, bacon,
mushrooms and potatoe*

DESSERT

MILLE-FEUILLE 10,90

Mille-Feuille mit Passionsfrucht, Vanille und Mascarpone

Mille-feuille with passion fruit, vanilla, and mascarpone

SÉLECTION DE SORBETS 9,90

Vier saisonale Sorbets mit Schokolade

Four seasonal sorbets served with chocolate