

### Meeresfrüchte

#### Austern auf Eis

Gillardeau, 3 Stück .....	18,00 €
Fine de Claire, 3 Stück .....	15,00 €

#### Jakobsmuscheln in der Schale überbacken, Baby Spinat, Champignons, Emmentaler Käse

3 Stück .....	25,50 €
1 Stück .....	11,00 €

### XS Halbstückchen

N°2 – 2 kalte Vorspeisen .....	18,00 €
N°3 – 3 kalte Vorspeisen.....	26,00 €

### Aus dem Ozean

Gambas, Pulpo, Jakobsmuscheln vom Grill, Bandnudeln, Kirschtomaten, Pesto.....	32,00 €
---	---------

#### Bretonischer Wildfang Fisch »Petit Bateaux«

Gegrillt auf der Teppanyaki Platte, Légumes du jour als Hauptspeise.....	Tagespreis
---	------------

### Starke Stückchen

Entrecôtes „Rib Eye“ ca. 300 g. ....	48,00 €
Kalbskotelett, mit Schmor-Tomaten .....	34,00 €

#### Dazu servieren wir Ihnen:

Saisonales Gemüse vom Grill, Schloss Kartoffeln, Knipsers Spätburgunder Jus

#### Brust und Keule von der Ente

Rotkraut, Kartoffelklöße .....	28,00 €
--------------------------------	---------

### Dessert

Creme Brulée du jour mit Vanille Eis .....	16,50 €
Tarte Maison du jour mit hausgemachtem Tahiti-Vanille Eis .....	12,00 €
Café „Gourmand“ Variation inklusive einem Espresso .....	18,00 €
Käsevariation, 5 Sorten mit Salzbuttermilch aus der Normandie und Obstkompott, .....	18,00 €