



MEERES



FRÜCHTE



WOCHEN



HALBSTÜCK

CHRISTIAN RUBERT

HUÎTRES – UNSERE AUSTERN-SELEKTION

Huîtres Creuses – Felsenaustern (Die Tiefen)

Aus der Normandie

- Fines de Claire Marennes d’Oléron No. 3 3 St./ 9,00 €
- Saint-Vaast No. 2 (Haselnuss-Aroma) 3 St./10,50 €
- ★ Spéciale de Claire „Perle Noire“ No. 3 3 St./15,00 €
- Utah Beach No. 3 (kräftig & jodig) 3 St./15,00 €
- Gillardeau No. 3 (Die Königin: buttrig & edel) . . 3 St./20,00 €

Aus der Bretagne

- Fine Bretonne No. 3 3 St./ 9,00 €
- Le Gall „Premium“ No. 3 3 St./15,00 €
- Le Gall „Spéciale“ No. 2 3 St./18,00 €
- ★ Tsarskaya No. 3 (Die Zarenauster: fest & mandelig) 3 St./18,00 €

Aus der Region Marennes-Oléron (Charente-Maritime)

- Fine de Claire Verte No. 3 (Die grüne Auster) . . 3 St./10,50 €
- Poget „Pleiade“ No. 3 (Exquisite Balance) 3 St./16,00 €
- ★ La Boudeuse – David Hervé No. 4 (Die kleine) . . 4 St./12,00 €

Spezialitäten aus dem Süden & Norden

- ★ Spéciale Tarbouriech (Die rosa Sonnen-Auster) 3 St./20,00 €
- Sylter Royal (Wildfang, mild & cremig) 3 St./20,00 €
- ★ Wild Irish Rock Oyster (urgewaltig salzig) 3 St./12,00 €

Huîtres Plates – Die Flächen

- ★ Belon „Le Gall“ 00 (Die Edle: Kupfer & Nuss) . . 3 St./18,00 €
- Wild Atlantic Flat Rock (Irland) – sehr intensiv . 3 St./12,00 €

NOS PLATEAUX DE FRUITS DE MER

Unsere Meeresfrüchte-Platten auf gestoßenem Eis.
Zu allen Platten servieren wir Ihnen: Hausgemachte Vinaigrette à l’échalote (Mignonette),
frische Aioli & gesalzene Bretagne-Butter, Baguette & frische Zitronen

- **Plateau „Vendée Prestige“** – für Genießer mit Fokus auf unsere Spéciales. 54,00 €
9 Austern: 6x Spéciale Poget, 2x La Boudeuse (David Hervé), 1x Flache Wild Atlantic
Eine Auswahl an Bulots (Wellhornschnecken) · Bouquet von Crevettes Roses & Grises
- **Plateau „Côtes d’Armor“** – die große Vielfalt der bretonischen Küste 89,00 €
16 Austern: Eine Selektion aus Tsarskaya, Utah Beach und Le Gall · ½ Tourteau (Taschenkrebs)
Reichhaltige Auswahl an Bulots, Crevettes Roses & Grises
- **Plateau „Le Grand Impérial“** – das ultimative Luxus-Erlebnis (für 2-3 Personen) 165,00 €
24 Austern: Das Beste unseres Sortiments (inkl. Tarbouriech, Gillardeau & Belon 00)
1 halber Hummer und 1 ganzer Taschenkrebs, Bulots, Crevettes Roses, Crevettes Grises & Meeresmuscheln

„PETIT GUIDE“: Die Welt der Austern-Größen
Sie fragen sich was die Nummern bedeuten? Hier gilt die Faustregel: Je kleiner die Nummer – desto größer die Auster.

No. 1 & 00: Die „Riesen“ unter den Austern. Besonders fleischig und imposant – ein Fest für Liebhaber großer Bissen.

No. 2: Die klassische Gastronomie-Größemit der perfekten Balance zwischen Fleischfülle und Eleganz.

No. 3: Weltweit die beliebteste Größe! Ideal für Einsteiger und Puristen, da sie mit einem Happs perfekt schmeckt.

No. 4 & 5: Unsere „Mignons“ (wie die La Boudeuse). Lassen Sie sich von der Größe nicht täuschen: Diese Austern wachsen langsam – aber ihr Aroma ist oft am konzentriertesten!

L'ÉCAILLER – UNSERE AUSTERN HIGHLIGHTS

- ★ Petit Ecailler 12 Stück jeweils 2 Stück 60,00 €
- ★ Grand Ecailler 24 Stück jeweils 4 Stück 115,-€



LES CRUSTACÉS & COQUILLAGES

Gekocht & kalt serviert – Ideal als Vorspeise.
Alle Gerichte werden klassisch mit Salat Russe, hausgemachter Limetten Mayonnaise und Aioli serviert.

- **Crevettes Roses „Classique“** 6 Stück 16,50 €
- **Crevettes Roses de Madagascar** – Die edle Wildgarnele 4 Stück 34,00 €
- **Portion Bulots** – Wellhornschnecken in Meersalz-Sud gekocht 16,50 €
- **Taschenkrebs „En Salade“** – frisches Krebsfleisch aus der Schale gelöst 28,00 €
- **Nordseekrabben** – handgepult, mit Limetten-Mayonnaise 32,00 €
- **Pulpo „Méditerranée“** – gekocht, kurz gegrillt & mariniert in Tomaten-Kräuter Vinaigrette 22,00 €
- **Assiette Dégustation** 32,00 €
Ein kleiner Querschnitt aus unserem Meeressortiment – Ideal zum Probieren

»À LA PLANCHA« – HEISS VOM TEPPAN-GRILL

Diese Gerichte können wir als Vorspeise als Zwischengang oder als Hauptgang servieren.
Verfeinert mit unserer hausgemachten Knoblauch-Persillade.
Dazu reichen wir Kartoffeln, Knoblauch Bällchen und eine Tomate „Provencale“ mit Ratatouille gefüllt.

- **Seawater Tiger-Garnele** Wildfang 4/6 (ca. 200g/Stk) 2 Stück 34,00 €
- **Seawater Tiger-Garnele** Wildfang 2/4 (ca. 300g/Stk) 2 Stück 39,00 €
- **Carabineros „Gamba Roja“** (Die rote Perle, ca. 250g) 2 Stück 42,00 €
- **Wildfang-Garnelen** (ohne Kopf) Portion ca. 300g 24,00 €
- **Jakobsmuscheln** (Norwegen) handgetaucht, in der Schale pro Stück 12,00 €
- **Kalmar „Petit Bateau“** fangfrisch & kross gegrillt 26,00 €
- **Variation Méditerranée** 38,00 €
2 Gambas ohne Kopf, 2 Gambas mit Kopf, Jakobsmuschel & gratinierte Schwertmuscheln, Kalmar

LES GRANDS CRUSTACÉS – HUMMER, LANGUSTE & CO.

Exklusive Spezialitäten aus den tiefen Gewässern des Nordatlantiks.
Wählen Sie Ihre bevorzugte Zubereitungsart:

- **Klassisch:** Gekocht & mariniert auf einem Nadelbohnen-Orangensalat
- **Vom Grill:** Heiß von der Plancha mit Knoblauch-Persillade
- **Gourmet:** Auf frischen Bandnudeln in einer cremigen Krebsbisque

HOMARD – HUMMER

- **Kanadischer Hummer** (ca. 300g Fleischanteil) halber Hummer | 42,00 € ganzer Hummer | 79,00 €
- **Blauer Europa-Hummer** (Wildfang) – Das Nonplusultra an Aroma halber Hummer | 85,00 € ganzer Hummer | 148,00 €

LANGOUSTE & SPÉCIALITÉS

- **Bretonische Wild-Languste** (ab 500g) Tagespreis (ca. 300 € / kg)
- **Tristan Lobster** – der seltenste Hummerschwanz der Welt (ca. 160g) | 58,00 €
- **Langustine** (Kaisergranat) von den Färöer Inseln (extra groß, ca. 250g) | 68,00 €
- **Königskrabbenbeine** (King Crab) – das feinste Fleisch der Arktis (ca. 300g) | 112,00 €



LES POISSONS DE LA PLANCHA

Fangfrischer Wildfang – direkt von kleinen Küstenfischern „Petit Bateau“.

Alle unsere Fische werden fachgerecht filetiert und entgrätet – außer der ganzen Seezunge.

Serviert mit: Ofenkartoffeln, Crème Double aus der Normandie, Grillgemüse und einer klassischen Beurre Blanc.

FISCH-FILETS

- **Zackenbarsch** (Mérou) – fest & aromatisch 34,00 €
- **Steinköhler** – die feine Wild-Alternative (Colin) 36,00 €
- **Dorade** (Daurade Grise / Rose / Denté) 38,00 €
- **Seeteufel** (Lotte) – das Filet des Meeres 38,00 €
- **Loup de Mer** (Wolfsbarsch) – Der Klassiker 42,00 €
- **Rouget** (Meerbarbe) – intensiv & edel 48,00 €
- **Sankt Petersfisch** (Saint-Pierre) 49,00 €
- **Steinbutt** (Turbot) 48,00 €

GANZE FISCHE & EDELFISCHE

- **Rochenflügel** in brauner Butter und Kapern 29,00 €
- **Seezunge** (Sole Meunière) – ganz gebraten
 - Klassisch (ca. 300/400g) 38,00 €
 - Für 2 Personen (ca. 800g) – am Tisch filetiert 84,00 €
 - Große Seezunge (1kg Plus) – am Tisch filetiert pro kg | 135,00 €
- **Assiette de l'Océan – Mixed Grill** von drei verschiedenen Wildfang-Fischen 48,00 €

EIN WORT ZUR FRISCHE & QUALITÄT

Chers Clients, um Ihnen diese außergewöhnliche Qualität bieten zu können, werden wir viermal wöchentlich direkt von den Küsten beliefert. Da wir ausschließlich auf „Petit Bateau“ (Wildfang kleiner Boote) setzen, sind wir vom täglichen Fang und dem Wetter auf dem Meer abhängig. Wir bitten um Ihr Verständnis, sollte eine Fischart aufgrund der Fanglage einmal nicht vorrätig sein. Qualität ist Natur – und Natur ist nicht immer planbar.



LE HIGHLIGHT DE CHRISTIAN RUBERT

Authentische Bouillabaisse „Façon Marseillaise“.

Unsere Bouillabaisse wird nach traditioneller Art mit einem kräftigen Sud aus Felsenfischen, Safran und Meeresfrüchten angesetzt. Serviert mit hausgemachter Sauce Rouille, Knoblauch-Croutons und frisch geriebenem Gruyère.

- **L'Entrée (Vorspeise)** – Fischfilets im tiefen Teller mit dem aromatischen Sud serviert. 29,00 €
- **Le Plat (Hauptgericht)** – im Topf serviert – edle Wildfang-Fischfilets & Gambas im kräftigen Sud 49,00 €
- **Le Grand Royal** – die große Bouillabaisse zusätzlich mit einem halben kanadischen Hummer 88,00 €

DESSERT

- Variationen aus unserer Süßwerkstatt pro Person ... 18,50 €
- Käse Wagen pro Person ... 15,50 €