

VORSPEISEN

Zu allen Vorspeisen wird Brot serviert.

Carpaccio • 14,5
Truffelcreme • Parmesan • Olivenöl • Pinienkerne

Entenleberterrine • 16,5
Optional: Ibérico-Schinken + €6
Serviert mit Brioche • Aprikose • Balsamico

Gamba Pil Pil • 14,75
Optional: als Hauptgericht (7 Stück) €23,75
4 Stk. • wilde argentinische Garnelen • Knoblauch • Zitrone • Sauerteigbrot

Sopa de Pescado • 15,75
Erbsen • Muscheln • Garnelen • Oktopus • Kartoffel

Schweinebauch • 13,5
Orientalische Marinade • Aubergine • Vadouvan • Radieschen • Gurke

Thunfischtatar • 13,95
Gebratener Reis • Sriracha-Mayonnaise • Shisoblatt • Minigurke • Sushi-Essig

Fine de Claire Austern n°000 • 10,75 / 18,75
3 oder 6 Stk. • Sambaizu • Zitrone • Limette

Burrata • 13,75
Vegetarische Variante ohne Ibérico-Schinken
Salat aus gerösteten Tomaten • Ibérico-Schinken • Balsamico • geräucherte Mandeln

Arancini • 12,5
Vegane Variante ohne Parmesan möglich
Parmesan • Erbsen • Kletskop • Buchenpilze • Ricotta • Avocado

Escargots • 13,95
6 stk. • Langsam gegarte Schnecken • Kräuterbutter • Petersilie

BEILAGEN

Omas Salat • 3,5
Kopfsalat • Gurke • Ei • Hausdressing

Risotto verde • 6
Erbsen • Parmesan • Pinienkerne

N’duja-Karotten • 6,5
Glasierte Karotten mit ’nduja

Trüffelpommes • 6,5

Pommes frites • 4,5

Saisongemüse • 6,75
Gemüse der Saison

Sauerteigbrötchen • 4,5
Olivenöl • gesalzene Butter • Maldon-Meersalz

SPECIAL

L’Etagère du Jardin (2 Personen) • 34,95 p.p.
Eine Auswahl verschiedener Vor-, Haupt- und Nachspeisen.

Tiramisu • Schokoladenmousse • Thunfisch • Ibérico Burrata • Arancini • Krabbencocktail • Calamari • Schmorgericht

HAUPTGERICHTE

Maispoularde • 22,75
Optional: frischer Trüffel + 6,50
Steinpilzsauce • Pilzrisotto • Süsskartoffel • Saisongemüse

Tournedos • 35,75 (Paketpreis + 7)
Optional: frischer Trüffel (+ 6,50) oder Gänseleber (+ 6,75)
Trüffelfrisotto • Zitronen-Thymian-Jus • Saisongemüse

Texas-Style Brisket • 29,95
Baked beans • Krautsalat • Mais

Thunfischsteak • 27,5
Perlgrauen • Bimi • Kräutersauce • Erbsen

Pasta mit Garnelen & ’Nduja • 25,95
Linguine • Zucchini • Frühlingszwiebel • Mascarpone • Parmesan

Pasta mit Waldpilzen • 21,75
Optional: frischer Trüffel + 6,50
Sechs verschiedene Pilzsorten • Mascarpone • Parmesan • Erbsen

Wolfsbarsch & Oktopus • 25,5
Kartoffel-Knoblauch-Mousseline • Kräuteröl • Chorizo • Erbsen • Taggiasca-Oliven

Muscheltopf • 23,5
Gemüse • Cocktailsauce • Vadouvan-Mayonnaise • Salat • Pommes frites

Hähnchenspiesse nach Satay-Art • 23,5
Erdnusssauce • Atjar • Krabbenchips

Cerise Smashed Burger • 22,5
Brioche • Burgersauce • doppelter Bacon • Cheddar • eingelegte Zwiebeln • Gewürzgurke • Pommes frites

Kimchi Burger • 21,5
Vegan
Austernpilz • koreanische Sticky-Sauce • Krautsalat • Sesam-Gurke • veganer Cheddar

Knuspriger Spitzkohl • 21,5
Vegan
Miso-Hollandaise • Sriracha • Vadouvan-Crunch • Muhammara • Reis

NACHSPEISEN

Tiramisu • 9,5
Bittermandelgebäck • Amaretto • Espresso • Kakao

Cerise Dame Blache • 11,5
Softeis • Schokoladensauce • Schlagsahne • Kirschen

Schokolade & Brombeeren • 9,5
Italienische Meringue • Brombeergelee • frische Brombeeren • Vanilleeis • Schokoladenmousse

Käse • 14,95 (Paketpreis + 3,5)
Fünf Käsesorten von ’t Keesheukske • Kletzenbrot • Sirup

Pralinen • 6
Vier Pralinen von de Pastorie

KINDERMENÜ

Vorspeisen

Tomatensuppe • 5,25

Melone mit Parmaschinken • 6,5

Schinken-Käse-Toast • 5,5

Hauptgerichte

Frikandel, Chicken Nuggets oder Krokette mit Pommes frites • 8,5
Gurke • Tomate • Apfelmus

Ravioli mit Spinat und Tomatensauce • 12,5

Kleines Steak oder Weissfisch • 14,75
Karotte • Paprika • Pommes frites

Kids-burger • 10,5
Ketchup • Gurke • Tomate • Pommes frites • Apfelmus

Nachspeise

Kinderbecher mit Vanilleeis • 5,75
Schlagsahne • bunte Streusel