

Austern

Fines de Claires

1 Stück	2,20
½ Dutzend	13,00

„Rockefeller“ 3 Stück	12,00
Fines de Claires Austern, gratiniert	

Mont St. Michael	Belon		
1 Stück	3,00	1 Stück	3,30
½ Dutzend	18,00	½ Dutzend	19,50

Variation „Austeria“	16,50
– 2 Stück gratiniert mit Sauce Mornay	
– 2 Stück gratiniert mit Safran-Pernodbutter	
– 2 Stück natur	

Bloody Mary Oyster Shooter	6,00
-----------------------------------	-------------

Hummer

Cocktail vom halben Hummer	28,00
-----------------------------------	--------------

Halber Hummer „Thermidor“	27,00
Gratiniert mit einer Pommerysenfsauce	

Halber gegrillter Hummer	27,00
Sauce Rouille, Cocktailcreme und Kerbelvinaigrette	

Surf & Turf	37,00
½ gegrillter Hummer mit Rinderfiletsteak, Pfannengemüse, Pommes frites und SC. Bearnaise	

Halber gekochter Hummer	27,00
Kalt serviert mit Curryaioli und Cocktailsauce	

Hummerrisotto	
Als Vorspeise:	17,50
Als Hauptgang:	27,00

Abweichende Größe per 100g	8,50
-----------------------------------	-------------

Salate

Blattsalate der Saison mit Ziegenkäse im Filoteig	8,50
--	-------------

Rucolasalat mit Pinienkernen, Kirschtomaten und Parmesanspänen	7,50
---	-------------

Gurkensalat mit frischem Ingwer, Chili und Koriander	6,00
---	-------------

Salat Niçoise mit Bohnen, Tomaten, Oliven, Kartoffeln und frischem Thunfisch	13,50
---	--------------

Caesar's Salat mit sautierter Maispouardenbrust oder	12,50
---	--------------

Gebratenen Scampi	14,50
--------------------------	--------------

Vorspeisen

Boeuf tatar a la mode	17,50
------------------------------	--------------

Gebratene Blutwurst mit Kartoffelschnittlauchpüree, karamelierten Apfelspalten und gebackenen Zwiebelringen	12,50
--	--------------

Crevettes rosées mit Cocktailsauce und Curryaioli	13,50
--	--------------

Tagliatelle mit Trüffel	16,50
--------------------------------	--------------

Variationen von der Gänsestopfleber mit Feigenconfit und hausgebackenen Brioche	22,50
--	--------------

Dreierlei vom Lachs, Gravedlachs, Baliklachs und Ketakaviar mit Meerretich	18,50
---	--------------

Suppen

Blumenkohl- Kokossuppe mit gebratener Jakobsmuschel	11,50
Bisque vom Hummer mit eigenem Ravioli	9,50
Provençalische Fischsuppe „Austeria“ mit Sauce Rouille	8,50

Fisch

Filet Loup de mer auf Kartoffel- Olivenfondue mit geräucherten Kapern	22,50
Gegrillter Thunfisch mit Zitronenrisotto und Paprika- Zucchini salsa	21,50
Ganze Dorade aus dem Ofen mit Orangenfenchel und Pinienkerngnocchi	18,50
Seezunge „Meuniere“ mit glasiertem Gemüse und Schloßkartoffeln	34,00

Für zwei Personen:

Wolfsbarsch in der Salzkruste (800g) mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln			
Bei abweichender Größe pro 100g	4,50	pro Person	24,50

Jour Fixe Donnerstags

Bouillabaisse marseillaise mit Sauce Rouille und Crostini	24,50
---	-------

Fleisch

Irische Ochsenbacke mit getrüffeltem Kartoffelpüree und breiten Bohnen	18,50
Lammkarree auf Rahmpolenta mit konfiertem Paprika und Schmorschalotten	22,50
Steak frites (150g) vom Entrecôte mit Pfannengemüse und Cafe de Paris Butter	15,50
Rinderfilet mit Pfannengemüse, Rosmarinkartoffeln und Sc. Bearnaise	Ladysize 150g 18,50
	Gentlemansize 250g 28,50
American Beef 300g Sirloin Steak, gegrillt, mit Pfannengemüse, Pommes frites und Sc. Bearnaise	29,00
Wiener Schnitzel – mit lauwarmen Kartoffel- Gurkensalat	17,50

Dessert

Lavendel Creme brulee	7,50
Quarkmousse im Knuspermantel mit Gewürzorange und Schokosorbet	9,50
Saisonale hausgemachte Tartes mit Eis oder Sahne	5,00
Dreierlei von Fruchtsorbets	7,50
Käseauswahl von französischen Rohmilchkäse	Klein 8,50
	Groß 12,50