

Tageskarte

Aperitif

Glas Champagner Ruinart-Brut- Rosé	15,50
Pfirsichcocktail mit Champagner, Glas	10,50

Vorspeisen

Belon Auster	Nr. 000 Stück	4,90
Alaska-Königskrabbenzangen (kalt) mit Dijonsenfmayonnaise	per 100g	13,20
Kürbiscrèmesuppe mit Flußkrebsschwänze und Kürbiskernöl		6,90
Scampis und Sepias gebraten in Kräuterbutter an Salatvariation		13,00
Austernpilze gebraten mit kleinen Jakobsmuscheln an Salatvariation und leichter Balsamicogressing		12,50

Hauptgerichte

Bouillabaisse „Austernkeller“ von Dorade, Lotte, Viktoriabarsch, Schlankwels und Scampis mit Sc. Aioli und Croutons	21,50
Medaillons von Lotte gebraten an Estragon-Rotweinsauce mit Streifen von weißen Rüben und Salzkartoffeln	23,50
Medaillons vom Schwertfisch mit Scampis gebraten an leichter Kräutervinaigrette, Gärtnergemüse und Salzkartoffeln	23,50
Rinderlende an Rotwein-Schalottensauce mit Rahmwirsing und Bratkartoffeln	22,50

Dessert

Datteln mit Amaretto-Sabayone gratiniert und Vanilleeis	7,00
Karamalisierte Ananas auf Joghurtspiegel und Chocoeis	7,00
Mangospalten mit Curenta T Tres (Spanischer Likör) und Schokoeis	7,00

Wein des Monats

Von Miguel Torres (Spanien)				
Mas Rabell	100% Parellada-Rebsorte	11,5% vol	0,75l	23,50

Sehr geehrte Gäste zu Ihrer Information
haben wir Mo.-Fr. von 11.30-14.00 Uhr, auch mittags geöffnet

Aperitifs

Prosecco Spumante Extra Dry	Gls	5,90
Champagner Morize	Gls	9,80
Martini rot - weiß - trocken (ital. Wermutwein)	5cl	4,50
Martinicocktail	5cl	7,50
Portwein Portugal (20 Vol.%) rot oder weiß	5cl	4,50
Sherry dry – medium – süß	5cl	4,50
Pernod, Ricard, Pastis	4cl	4,50
Cynar	4cl	5,70

Biere

Ayinger Premium Pils vom Faß	0,3l	3,00
Ayinger Bräu-Weiße vom Faß	0,3l	3,00
Ayinger leichte Bräu-Weiße	0,5l	4,50

Longdrinks

Campari (25 Vol.%) - mit Farbstoff - Soda-Orange	4cl	7,20
Gin-Tonic, Wodka-Lemon	4cl	8,50

Alkoholfreie Getränke

Ayinger Prim Aqua CO2-arm	0,50l	4,00
”Aqua Panna“ Pellegrino still	0,50l	4,00
frisch gepresster Orangensaft	0,20l	4,90
Wolfra Apfel-, Johannesbeer-, Tomatensaft	0,20l	3,30
Cocktail von vers. Fruchtsäften	0,25l	7,50
Kaffee oder Espresso		2,45
verschiedene Teesorten		2,30

Austern Les Huitres

Clares	1Dtz. €	Stk. €
mittel	19,80	1,65
groß	24,00	2,00
sehr groß		2,70

Belons	1Dtz. €	Stk. €
Nr. 3	29,40	2,45
Nr. 1	37,20	3,10

Le plat d'huitres "ROYAL" 53,50

6 Claires sehr groß - 6 Claires mittel - 6 Belons Nr. 1 - 6 Belons Nr. 3

Meeresfrüchteplatte 21,00

Austern - Muscheln - Clams - Scampi - Schwimkrabbe
Bigorneaux - Bulots - Sauce échalotte

Suppen Les Soupes

Französische Zwiebelsuppe "La Gratinée" 5,80

Französische Fischsuppe mit Knoblauchbaguette 5,90

Hummercrème-Suppe mit Croutons 7,60

Kalte Vorspeisen Les Hors d'Oeuvre Froids

Salat "Maison"	5,90
Thunfisch-Tartar leicht pikant angemacht - Schnittlauchcrème Salatvariation - Kräuterbuttercroutons	13,90
Seared Thunfisch-Sashimi leicht angebraten - Soya-Wasabi-Soße mit mariniertem Ingwer	12,50
Lachscarpaccio lauwarm mit Salatboquet	12,50
Hausgemachtes Gänseleberparfait mit Rosinen-Portweingelee und Toast	17,80

Warme Vorspeisen Les Entrées Chaudes

1/2 Dtz. pochierte Austern auf Blattspinat mit Sc. Mornay überbacken	13,50
Jakobsmuscheln gebraten mit Cajun-Gewürz an Salatvariation mit gehobeltem Parmesan	14,50
Gratin de "St. Jacques Bercy" Meeresfrüchte mit Sc. Mornay überbacken	12,50
6 Weinbergschnecken ausgelöst - mit heißer Knoblauchbutter im Tontöpfchen serviert	9,80
Pflanzerl von Taschenkrebsfleisch mit leichter Koriander-Fisch-Velouté	12,00
Gänseleber Foie gras d'oie gebraten mit glasiertem Obst der Saison an Rotweincassissoße dazu empfehlen wir ein Glas Süßwein „Sauternes, Dourthe, Ange D`or“ 0,10 l	19,80 7,50

Fisch & Krustentiere Poissons et Crustacés

Rochenflügel "Grenobloise" gedämpft auf Blattspinat - brauner Butter - Capern - Croutons - Petersilienkartoffeln	19,90
Nordsee Seezunge "Müllerin Art" im ganzen gebraten und filetiert - Blattspinat - Kräutersoße - Petersilienkartoffeln	24,90
Scampi "Maison" geröstet mit heißer Knoblauchbutter - Reis	21,90
Irischer Wildlachs gebraten - Pommes à l'Anglaise - Saisongemüse - Fisch Velouté	20,50
1/2 Hummer "Thermidor" ausgelöst - in der Schale mit Hollandaise überbacken	32,50

Leichte französische Spezialitäten Spécialités Française

Filet de selle d'agneau ausgelöster Lammrücken mit Kräutern gebraten - Ratatouille Provencale - Thymianjus	20,50
Tendre filet de canard de barbarie zarte Barbarie-Entenbrust "à l'orange" - Saisongemüse	19,90
Surf and Turf von Rinderlende und Garnelen an Gärtnergemüse, grüner Pfeffersauce und Kartoffelgratin	24,50

Käse aus Frankreich Fromage de France

Assiette de fromage 8,25
Käseteller von französischen Käsesorten

Desserts Les Desserts

Crème Brulée parfumée à l'orange 6,80

Dunkles Schokoladen-Mousse 6,80
mit Schattenmorellen

Gemischte hausgemachte Sorbets auf Früchtecoulis 6,50

Crêpe "Normande" 7,90
mit caramelisierten Äpfeln in Calvadoscreme und Vanilleeis

Offene Weißweine in Krügen 0,25l

Bordeaux Sauvignon blanc - A.C.	6,00
Chardonnay Endrizzi – Trentino	6,00
Muscadet A.C., Loire	6,00

Weißweine Frankreich 0,75l

2005 Chablis Premier Cru - "Montmains" A.C. - trocken - frisch	38,00
½ Fl	20,00
2006 Chablis A.C.	29,50
2006 Sancerre A.C.	29,50
½ Fl	15,00
2006 Numero 1 A.C. Bordeaux blanc - trocken - leicht	24,50
2005 Pouilly Fuissé A.C. Louis Latour - Burgund	39,50
2006 Elsässer Riesling A.C. Gustave Lorentz - Bergheim	23,50

Weißweine aus vers. Ländern 0,75l

2006 Burgstadter Centgrafenberg Franken - trocken	18,50
2006 Pinot Grigio Trentino - Italien	19,50
2006 Grüner Veltliner Kremstal - Österreich	22,50
2005 Boschendal Grand Cuvée - Sauvignon Blanc - Südafrika	26,50
2005 Canonigo Areal Albarino - Rias Baixas - Galizien - Spanien	29,50
2007 Cloudy Bay Sauvignon Blanc - Neuseeland	49,50

Offene Rotweine in Krügen 0,25l

Rosé de Provence A.C.		6,00
Côte du Rhone A.C. rot		6,00
Merlot rot - Endrizzi - Italien		6,00

Rotweine aus vers. Ländern 0,75l

2005 Rosemount Shiraz Cabernet - Australien		24,50
2004 Julius Rosso Conero Silvano Strologo		21,50
2002 Lanoy Boschendal - Südafrika		25,50
2001 Baron de Ley Reserva - Spanien		32,50
2000 Bordeaux Château Tour du Haut-Moulin - Schloßabzug		44,50
2005 Château De La Tour Reserve	½ Fl	15,50
2002 Brunello di Montalcino Tenimenti Angelini, Toscana		89,50
1999 Chateau Clerc Milan Grand Cru Classé Panillac		158,50

Champagner 0,75l

Veuve Clicquot Ponsardin		98,50
	½ Fl	59,50
Taittinger Brut Reserve		82,50
Taittinger Brut Rosé		95,50
Ruinart Brut		98,00
Ruinart Brut Rosé		114,00
Moët & Chandon Cuvée Dom Pérignon Jahrgang 1998		245,50

Digistif

Grappa

Cabernet Sauvignon Endrizzi 42 Vol. %	4cl	8,50
Prosecco d'Oro di Valdobbiadene 40 Vol. %	4cl	9,50

Elsässer Edel-Schnäpse

Eau-de-vie-de	4cl	5,90
Poir Williams, Mirabelle, Framboise, Kirsch 43 Vol. %		

Fassbind

Apricot, Williams, Pflümli, Framboise, Kirsch 43 Vol. %	4cl	9,00
---	-----	------

Cognacs

Hennessy Fine de Cognac 40 Vol. %	4cl	7,00
Hennessy X.O 40 Vol. %	4cl	19,50
Remy Martin V.S.O.P. 40 Vol. %	4cl	6,50
Hine 40 Vol. %	4cl	8,50
Davidoff classic 40 Vol. %	4cl	8,50

Brandy

Cardenal Mendoza 40 Vol. %	4cl	8,00
Carlos I 40 Vol. %	4cl	7,50
Apfelbrand Vieux Calvados X.O 40 Vol. %	4cl	5,70
Brandy Spa 40 Vol. %	4cl	8,00

Liqueure

Grand Manier, Cointreau, Amaretto

Drambui, Sambucca 40 Vol. % 4cl 5,00

Scotch Whiskey

Red Label 40 Vol. % 4cl 7,50

Black Label 40 Vol. % - 12 Jahre 4cl 8,50

Chivas Regal 40 Vol. % - 12 Jahre 4cl 8,50

Ballentines 40 Vol. % 4cl 7,50

Glenfiddich 40 Vol. % - 12 Jahre 4cl 7,50

Glenmorangie 40 Vol. % - 10 Jahre 4cl 8,50

Bourbon Whiskey

Jim Beam 40 Vol. % 4cl 7,50

Jack Daniels 40 Vol. % 4cl 7,50

Canadian Club 40 Vol. % - Eisenfaß 4cl 7,50

Vodka

Grey Goose 40 Vol. % - Frankreich 4cl 9,00

Moskovskaya 40 Vol. % - Russland 4cl 6,50

Ramazotti 4cl 5,80

Averna 4cl 5,80

Fernet Branca 4cl 5,80

Fernet Menta 4cl 5,80