

# Menu

à la carte

**Nordseekrabben** – lauwarmer weißer Spargel - Orangenvinaigrette ..... € 15  
*Crevettes grises* – asperges blanches tièdes – vinaigrette à l'orange

---

**Mit roter Beete gebeizter Lachs** – kurz gebraten – Kräuterpüree - Safransauce. € 14  
*Saumon mariné aux betteraves rouges* – mi-cuit – purée aux herbes – sauce au safran

---

**Entenbrust** - geschwenkter Maikohl – Gnocchi ..... € 22  
Sauce von getrockneten Tomaten  
*Magret de canard* – chou de mai sauté – gnocchi – sauce aux tomates séchées

---

**Käse** - regional und französisch ..... € 10  
*Fromages* - régionaux et français

---

**Erdbeere drei mal anders** ..... € 8  
*Trois préparations de fraises*

1 Vorspeise   Hauptgericht   Dessert	€ 33	1 entrée   plat principal   dessert
1 Vorspeise   Hauptgericht   Käse	€ 35	1 entrée   plat principal   fromage
2 Vorspeisen   Hauptgericht   Dessert	€ 44	2 entrées   plat principal   dessert
2 Vorspeisen   Hauptgericht   Käse	€ 46	2 entrées   plat principal   fromage
das komplette Menu	€ 52	le menu complet

## angepasste Weine / vins appropriés:

2 Gläser /verres = € 10

3 Gläser /verres = € 15

4 Gläser /verres = € 20