

Moules Frites

- in rotem Sud - provençalisch -

Fenchel, Sellerie, Weißwein, Pastis, Knoblauch, Tomaten, Olivenöl;
Pommes Frites & Sauce Rouille 21,5

- à la Crème -

Weißwein-Wermut-Velouté, Crème Fraîche, Fenchel,
Sellerie, Meerrettich, Kräuter, Olivenöl; Pommes Frites & Sauce Rouille 22,5

- à la Maison -

Weißwein-Wermut-Velouté, Crème Fraîche, Sellerie, Kräuter,
Blauschimmel, junge Erbsen; Pommes Frites & Sauce Rouille 25,5

Die „Rouille“ ist eine kalte Sauce aus Südfrankreich. Die Basis bilden Stampf-Kartoffeln etwas Fischfond und Olivenöl. Abgeschmeckt wird mit Safran, Knoblauch, Meersalz und Chili.



Muscheln mit Richererbsen & Calamares

- in Schmorzwiebelsud - etwas scharf -

Rauchpaprika, Sellerie, Knoblauch, Chili,
Weißwein, Tomate, Olivenöl; Baguette 24

Muscheln mit geschmorten Riesenbohnen

- in rotem Sud -

Fenchel, Sellerie, Weißwein, Knoblauch,
Tomate, Dillstiel, Olivenöl; Baguette 20

'Cocotier'

- Muscheln French-Asia-Style - in grünem Sud - etwas scharf -

Spinat und Lauch in Erdnuss-Salbei-Butter geschmort, Kokosmilch, grünes Curry, Apfel;
gehackte Erdnüsse, Limetten-Ecke,
frischer Koriander, Sesam-Chili-Öl, Baguette 24

Extra

Pommes Frites & Sauce Rouille 5

Poutine

- Loaded Fries -

Artischocken, Mangold & Gorgonzola-Weißwein-Sauce auf Pommes Frites 13

Geschmorte Zwiebeln, Richererbsen & Calamares
mit frischen Kräutern und Sauce Rouille auf Pommes Frites 15,5

Dessert

Schokotörtchen mit Cassis 7

Zitronensorbet 6

*Allergene/Zusatzstoffe haben wir übersichtlich aufgelistet in unserem
„Allergie-Buch“ - fragt bitte den Service danach*