



LES HÛÎTRES

<i>C</i> GILLARDEAU pur oder mit Vinaigrette	Stk 5 €
<i>C</i> FINES DE CLAIRE pur oder mit Vinaigrette	Stk 3 €
GRATINEE Sauce Hollandaise, Fenchelbutter & Croûtons	Stk 5 €
2×2×2 – 2×Fines de claire, 2×Gillardeau, 2×gratiniert.....	22 €

LES ENTREES

GRÜNKOHL SALAT Zitrusfrüchte & Marone	9 €
SOFTSHELL CRAB Kaffirlimette & Spicy Mayo	16 €
SEEIGELRÜHREI Spinat & Schnittlauchbrioche	10 €
RINDERTATAR Zwiebelkuchen, Crème fraîche & Kaviar	19 €
KÜRBISTARTE Mimolette, salzige Mandarine & Schwarzbiervinaigrette	10 €
ENTENLEBER TERRINE Apfel, Thymian & Kastanie	12 €
<i>C</i> GARNELE MAROCAIN Litschi & Rose	16 €
<i>C</i> SALAT COLETTE mariniertes Gemüse, Blattsalate & Petersiliendressing	10 €
<i>C</i> SARDINE Brioche & Zitrone	16 €
<i>C</i> ARTISCHOCKE Crème fraîche, Petersiliendressing & Spicy Mayo	10 €

LES VEGETARIEN

WILDER BLUMENKOHL Eigelb, Schnittlauch & Mandel	16 €
LAUCH Mohn, Mimolette & Birne	16 €
JACKFRUIT Paprika & Maispüree	16 €

LES POISSONS

<i>C</i> CLUBSANDWICH Hummer, Cocktailsauce & Brioche	24 €	SCHOLLE Spinat, Macadamia & Knoblauch	20 €
<i>C</i> PULPO Kalbskopf, Sauce Béarnaise & Topinambur	24 €	KABELJAU Grünkohl, Foie Gras & Navette	23 €
KNURRHAHN Paprika, Mais & Jackfruit	22 €		

LES VIANDES

KALBSBRIES Schneckenraviolo, Saubohne & Grapefruit	24 €
SAUERBRATEN US Short Rib, grüne Bohne & Senfpüree	23 €
HASENKEULE Kakao, Steckrübe & salzige Mandarine	21 €
WACHTEL Reis, Feige & Trüffeljus	23 €
<i>C</i> BOEUF BOURGUIGNON Champignons, Schalotten & Kartoffelpüree	19 €

LES APERITIFS

FRENCH 75 Champagner, Gin, Zitrone	€
APEROL SPRITZ Aperol, Crémant, Soda & Minze	€
PASTIS Château des Creissauds (5cl)	€
GIN & TONIC	€
NOILLY PRAT (5cl)	€
COLETTES HAUSGEMACHTE LIMONADE	€

LES SOUPES

BOUILLON VOM HIRSCHTAFELSPITZ Sellerie & Karotte	8 €
<i>C</i> BOUILLABAISSE Safran & Rouille	12 € / 24 €

Steak Frites

C

SAUCE BEARNAISE,
POMMES FRITES & MESCLUN

Rinderfilet 200 g	32 €	Trogitxu Entrecote 250 g	42 €
----------------------------	------	-----------------------------------	------

LES DESSERTS

CAFE GOURMAND Kaffeespezialität & 5 Pralinen	10 €
BANANEN TARTE TATIN türkischer Honig & Zitronenthymiansalz	10 €
MILCHREISCREME Pinienkerneis, Rosmarinmeringue & Weckbrombeeren	10 €
<i>C</i> KÄSEAUSSWAHL von Maître Philippe, Chutney & Brioche	14 €
<i>C</i> SORBETAUSSWAHL nach Saison	8 €