



Meeresfrüchteplatten

Délice „Panorama“

200g Crevettes roses, 6 Austern
 (2 Fine de claire N°1, 2 Sylter Royal
 2 Felsenaustern Papillon N°4)

€ 32,00

Délice „Royal“

½ Hummer, 200g Crevettes roses, 6 Austern
 (2 Fine de claire N°1, 2 Sylter Royal
 2 Felsenaustern Papillon N°4)

€ 52,00

Austern & Krustentiere

Austern Fine de claire N°1	Stück	€ 4,00
	6 Stück	€ 22,00
Sylter Royal	Stück	€ 4,00
	6 Stück	€ 22,00
Felsenaustern Papillon N°4	Stück	€ 3,50
	6 Stück	€ 19,00
Crevettes roses	je 100g	€ 10,50
½ Hummer	(ca. 300g)	€ 23,50
6 Austern Fine de claire N°1 überbacken		€ 29,00
6 Austern Fine de claire N°1 „Rockefeller“ (mit Blattspinat und überbacken)		€ 29,00

Wir servieren die Meeresfrüchte auf Eis
 und reichen dazu Schalotten in Rotweinessig, Aioli & Rouille.



Unsere Empfehlungen

(ab 2 Personen, ca. 20 Minuten,
serviert in zwei Gängen)

Variation von Fischen und Krustentieren
mit Champagnersauce
gerösteten Zucchini und feinen Nudeln

€ 39,00 pro Person

Châteaubriand
mit Burgundersauce
Karotten, rote Zwiebeln, Äpfel, Pilze
und Kartoffelstampf

€ 42,00 pro Person

Fang des Tages
(z.B. Seezunge, Steinbutt, Loup de mer)
mit Champagnersauce
Zucchini und Thymian - Kartoffelstampf

€ 42,00 pro Person



Vorspeisen

Mediterrane Gemüseterrine mit Basilikumousse Parmesanerde und Lorbeercreme	€ 19,00
Tataki von Saibling an Rettichttartar und karamellisiertem Meerrettich	€ 24,00
Roh marinierte Jakobsmuscheln mit Kürbiscrème und Erbsen - Ingwersalat	€ 26,00
Hausgemachte Gänseleberterrine mit Quittenchutney und Brioche	€ 28,00
Feldsalat mit Speck, Croûtons und Kartoffelspeckdressing	€ 12,50
mit Apfelspalten, Walnüssen und Balsamicodressing	€ 12,50
mit gebratener Gänsestopfleber Cranberries und Balsamicodressing	€ 19,50
mit Coquilles Saint Jacques Apfel und Balsamicodressing	€ 19,50

Suppen

Fischsuppe „Panorama“ mit Rouille Croûton	€ 12,00
Pastinakensuppe mit geräuchertem Lachs und karamellisierten Walnüssen	€ 12,00
Zwiebelsuppe mit Apfel - Blutwurstravioli	€ 12,00



Zwischengerichte

Bresse Taubenbrust mit Cassissauce und Selleriecrème	€ 26,00
Hummer mit Beurre blanc, Safranrisotto und Petersilienöl	€ 28,00

Hauptgericht vegetarisch

Gebackenes Crêperöllchen gefüllt mit Pilzen und Lauch auf Babyspinat und Schafskäsesauce	€ 26,00
--	---------

Fischgerichte

Heilbutt mit Thymianjus bunten Linsen und Süßkartoffelpurée	€ 34,00
Gebratene Wildgarnele an Curry – Ingwersauce Thaispargel und Venere Reis	€ 34,00
Loup de mer mit gelber Paprikasauce Fenchel und Rote Bete - Nudeln	€ 36,00

Fleischgerichte

Barbarie Entenbrust mit Orangensauce Bratpfel, Maronen, Rotkohl und geschmelzte Kartoffelknödel	€ 33,00
Kalbsrücken mit Shiitakesauce Sesambohnen und Kürbistäschchen	€ 37,00
Rehrücken in Tramezzinimantel an Rotweinjus Rosenkohlblätter mit Speck und Gänseleberravioli	€ 39,00



Menu le végétarien

Mediterrane Gemüseterrine
mit Basilikumousse
Parmesanerde und Lorbeercreme



Pastinakensuppe
mit karamellisierten Walnüssen



Gebackenes Crêperöllchen
gefüllt mit Pilzen und Lauch
auf Babyspinat und Schafskäsesauce



Parfait von Orange
mit Honig - Feigen und Rosmarin - Crumble

€ 44,00

€ 38,00 als 3 - Gang - Menu (ohne Suppe)



Festliches Menu

Feldsalat mit Speck, Croûtons
und Kartoffeldressing



Zwiebelsuppe mit Apfel - Blutwurstravioli



Barbarie Entenbrust mit Orangensauce
Bratapfel, Maronen, Rotkohl
und geschmelzte Kartoffelknödel



Rotweinbirne auf Blätterteig mit Gewürzeis

€ 59,00 als 4 - Gang - Menu

€ 51,00 als 3 - Gang - Menu
(mit Suppe oder Vorspeise)



Degustationsmenu Menu „Les Amoureux“

Tataki von Saibling auf Rettichttartar
und karamellisiertem Meerrettich

2016 Freiburger Riesling
Kabinett, feinherb
Staatsweingut Freiburg



Gebratene Wildgarnele an Curry - Ingwersauce
Thaispargel und Venere Reis

2015 Freiburger Schlossberg Spätburgunder Rosé
Kabinett, trocken
Stiftungsweingut Freiburg



Kalbsrücken an Shiitakesauce
mit Sesambohnen und Kürbistäschchen

2014 Franz Anton Spätburgunder
Qualitätswein, trocken
Weingut Franz Keller, Oberbergen



Käse vom Wagen



Sternanis - Passionsfruchtpraline
mit Mousse von der Dulcey Schokolade

2013 Staufener Schlossberg Riesling
Auslese
Weingut Martin Wassmer, Bad Krozingen - Schlatt

€ 74,- als 5 - Gang - Menu
€ 104,- inklusive korrespondierender Weine
€ 64,- als 4 - Gang - Menu / € 49,- als 3 - Gang - Menu

mit Tataki oder Wildgarnele
und mit Käse oder Dessert



Degustationsmenu Menu „Chez Eric“

Roh marinierte Jakobsmuscheln
mit Kürbiscrème und Erbsen - Ingwersalat

2015 Tonschiefer Riesling trocken
Weingut Dönnhof
Nahe, Deutschland



Heilbutt an Thymianjus
mit bunten Linsen und Süßkartoffelpuree

2014 Chassagne Montrachet
Domaine Paul Pillot
Burgund, Frankreich



Bresse Taubenbrust mit Cassissauce und Selleriecrème

2015 Sancerre Rosé
Christian Salmon
Loire, Frankreich



Rehrücken im Tramezzinimantel an Rotweinjus
Rosenkohlblätter mit Speck und Gänseleberravioli

2014 Les Jalets rouge Crozes Hermitage
Domaine Paul Jaboulet Aîné
Rhône, Frankreich



Käse vom Wagen



Délice von der Tonkabohne
mit Lebkuchenbrownie und Himbeersorbet

2012 Zweigelt Auslese
Weinlaubenhof Kracher
Wachau, Österreich

€ 99,- als 6 - Gang - Menu
€ 149,- inklusive korrespondierender Weine



Brasserie

Eingelegter Fetakäse mit Thymian und Oliven	€ 6,00
Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen	€ 6,50
Matjesfilet mit Apfel, Zwiebel und geröstete Kartoffeln	€ 9,50
Wurstsalat mit Käsestreifen und Cornichons	€ 9,50
Griechischer Bauernsalat (mit Kopfsalat, Paprika, Gurke, Tomate, Schafskäse, Oliven und Peperoni)	€ 10,50
Penne all ´ arrabbiata mit frischen Gartenkräutern	€ 12,50
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Blattsalat	€ 15,00
Clubsandwich mit Pommes Frites (Truthahnbrust, Speck, Ei, Tomate, Gurke und Remoulade)	€ 19,50
Salat „Chez Eric“ mit gebratenen Rinderfiletstreifen Parmesan und Croûtons	€ 21,00
Salat „La Riviera“ mit gegrillten Fischen und geröstetem Knoblauchbaguette	€ 23,00
Paniertes Kalbsschnitzel an Hummersauce feine Nudeln und Basilikum	€ 24,00
Entrecôte mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln	€ 29,50
Rinderfiletgeschnetzeltes in Meaux - Senfsauce mit Karotten und Nudeln	€ 32,00