

Meeresfrüchteplatten

Délíce „Panorama“

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

€ 32,00

Délíce „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 hausgemachte Nudeln

€ 42,00 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, Dorade)
mit Champagnersauce
Zucchini und Thymian - Kartoffelstampf

€ 42,00 pro Person

Vorspeisen

Pfifferlingterrine an gegrilltem Römersalat und Kräutervinaigrette	€ 19,00
Riesengarnelen im Sektteig auf Glasnudelsalat mit Cashewkernen und Zitronengrascrème	€ 24,00
Ceviche von Loup de mer mit Koriandermarinade und Bruschetta	€ 25,00
Hausgemachte Gänseleberterrine mit eingelegten Aprikosen und Brioche	€ 28,00

Suppen

Fischsuppe „Panorama“ mit Rouille Croûton	€ 12,00
Erdbeer - Radieschenkaltschale mit Riesengarnele und karamellisiertem grünen Spargel	€ 13,00

Zwischengerichte

Artischockenravioli in leichter Knoblauchsauce mit Kalamata Oliven und Parmesanchips	€ 23,00
Steinbutt auf Pak Choi und Champagnerschaum	€ 26,00

Hauptgericht vegetarisch

Zucchini Blüten mit Feta gefüllt
an Erbsen - Bulgurragoût und Kerbelschaum € 27,00

Fischgerichte

Gratinierter ½ Hummer an Mangocouscous
mit Fenchel und Krustentiersauce € 34,00

Zanderfilet an Safransauce
auf Kohlrabi - Mandelpurée und glasierten Kaiserschoten € 35,00

Seeteufel auf Paprikacassoulet
mit weißen Bohnen und Thymianschaum € 36,00

Fleischgerichte

Maispoularde gefüllt mit Ricotta - Kräutercreme
an Steinpilzrisotto und Balsamicojus € 35,00

Kalbsrücken an Rahmpfifferlingen
mit Romanesco und Kräutergnocchi € 42,00

Rinderfilet mit Cassisschalotten
auf Sommerwirsing und Kartoffelpralinen € 39,00

Menu le végétarien

Pfifferlingterrine an gegrilltem Römersalat
und Kräutervinaigrette



Erdbeer - Radieschenkaltschale
mit karamellisiertem grünen Spargel



Zucchini Blüten mit Feta gefüllt
an Erbsen - Bulgurragoût und Kerbelschaum



Kokostörtchen mit Limettenschaum
und marinierten Blaubeeren

€ 47,00

€ 39,00 als 3 - Gang - Menu

Degustationsmenu Menu „Les Amoureux“



Riesengarnelen im Sektteig auf Glasnudelsalat
mit Cashewkernen und Zitronengrascrème

2016 Freiburger Schlossberg Spätburgunder Rosé
Kabinett, trocken
Stiftungsweingut Freiburg



Steinbutt auf Pak Choi und Champagnerschaum

2016 Heger Weissburgunder oktav
Qualitätswein, trocken
Weinhaus Joachim Heger, Ihringen



Maispoularde gefüllt mit Ricotta - Kräutercreme
an Steinpilzrisotto und Balsamicojus

2015 Markgräflerland Spätburgunder
Qualitätswein, trocken
Weingut Martin Wassmer, Bad Krozingen



Käse vom Wagen



Mille Feuille von Waldbeeren
mit Holunderblüteneis

2015 Oberbergener Bassgeige Schäffacker Riesling
Auslese
Weingut Franz Keller, Oberbergen

€ 79,- als 5 - Gang - Menu

€ 109,- inklusive korrespondierender Weine

€ 69,- als 4 - Gang - Menu

mit Käse oder Dessert
mit Weinbegleitung zuzüglich € 24,00

€ 55,- als 3 - Gang - Menu

mit Riesengarnelen oder Steinbutt und Käse oder Dessert
mit Weinbegleitung zuzüglich € 18,00

Degustationsmenu Menu „Chez Eric“

Ceviche von Loup de mer
mit Koriandermarinade und Bruschetta

2016 Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie
La Griffe Bernard Chéreau
Loire, Frankreich



Seeteufel auf Paprikacassoulet
mit weißen Bohnen und Thymianschaum

2016 Château Minuty Cuvée Prestige Rosé
Provence, Frankreich



Artischockenravioli in leichter Knoblauchsauce
mit Kalamata Oliven und Parmesanchips

2015 Riesling Kabinett, trocken
Weingut Schloss Vollrads
Rheingau, Deutschland



Kalbsrücken an Rahmpfifferlingen
mit Romanesco und Kräutergnocchi

2015 Nebbiolo d´Alba
D.O.C. Alfredo Prunotto
Piemont, Italien



Käse vom Wagen



Haselnussfinancier an Schokoladen - Kardamomsauce
und Mangomousse

2012 Zweigelt Auslese
Weinlaubenhof Kracher
Burgenland, Österreich

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

Brasserie

Eingelegter Fetakäse mit Thymian und Oliven	€ 6,50
Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen	€ 8,50
Wurstsalat mit Käsestreifen und Cornichons	€ 10,50
Griechischer Bauernsalat (mit Kopfsalat, Paprika, Gurke, Tomate, Schafskäse, Oliven und Peperoni)	€ 12,50
Matjesfilet mit Apfel, Zwiebel und geröstete Kartoffeln	€ 13,50
Hausgemachte Penne all ´ arrabbiata mit frischen Gartenkräutern	€ 13,50
Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Blattsalat	€ 16,00
Clubsandwich mit Pommes Frites (Truthahnbrust, Speck, Ei, Tomate, Gurke und Remoulade)	€ 19,50
Salat „Chez Eric“ mit gebratenen Rinderfiletstreifen Parmesan und Croûtons	€ 24,00
Salat „La Riviera“ mit gegrillten Fischen und geröstetem Knoblauchbaguette	€ 26,00
Paniertes Kalbsschnitzel an Hummersauce hausgemachte Nudeln mit Basilikum	€ 24,00
Entrecôte mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln	€ 29,50
Rinderfiletgeschnetzeltes in Meaux - Senfsauce mit Karotten und hausgemachten Nudeln	€ 34,00

Gerne servieren wir Ihnen auch
Austern, Crevettes roses und Hummer
aus unserer Meeresfrüchtekarte.