

Meeresfrüchteplatten

Délíce „Panorama“

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

€ 36,00

Délíce „Royal“

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

€ 56,00

Austern & Krustentiere

Austern Fine de claire N°1	Stück	€ 4,50
	6 Stück	€ 24,00
Gillardeau	Stück	€ 4,50
	6 Stück	€ 24,00
Sylter Royal	Stück	€ 5,00
	6 Stück	€ 27,00
Crevettes roses	je 100g	€ 11,50
½ Hummer	(ca. 300g)	€ 25,00
6 Austern Fine de claire N°1 überbacken		€ 29,00
6 Austern Fine de claire N°1 „Rockefeller“ (mit Blattspinat und überbacken)		€ 32,00

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

Variation von Blumenkohl - <i>Panna Cotta, Crème, gebraten</i> <i>gepickelt und Couscous</i> -	€ 19,00
Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Kichererbsencreme griechischem Joghurt und Chorizo - Cassoulet	€ 23,00
Carpaccio von Rinderfilet mit Pecorino - Cannelloni und Tomaten - Sardellen - Espuma	€ 24,00
Hausgemachte Gänseleberterrinen mit Quittenkompott und Brioche	€ 28,00
Feldsalat	
mit Speck, Croûtons und Kartoffeldressing	€ 12,50
mit Apfelspalten, Walnüssen und Balsamicodressing	€ 12,50
mit geräuchertem Lachs, Croûtons und Honig-Senfdressing	€ 16,50
mit gebratener Gänseleber Apfelspalten und Preiselbeerdressing	€ 19,50

Suppen

Winterliche Wurzelsuppe mit glasierten Maronen	€ 11,00
Fischsuppe «Panorama» mit Rouille Croûton	€ 14,00

Zwischengerichte

Riesengarnelen im Kokosmantel auf Gemüse - Mie - Nudeln mit Cashewkernen und Kokosschaum	€ 24,00
Jakobsmuscheln auf Sepiarisotto an Fenchel und Safran - Nage	€ 27,00

Hauptgericht vegetarisch

Steinchampignon - Ravioli an Tomaten - Parmesansauce und konfierten Kirschtomaten	€ 29,00
--	---------

Fischgerichte

Bachsaiblingsfilet mit Erbsenschaum an Lauchgemüse und Kartoffelpraline	€ 34,00
Seeteufel an Rote Beete - Bulgur - Ragout mit gegrillten Butterrüben und Kurkuma Velouté	€ 37,00
Steinbutt à la Bordelaise mit Champagnersauce Babyspinat und Kräuter - Wildreis	€ 38,00

Fleischgerichte

Ibericocarrée mit roter Zwiebelkruste auf Rahmpolenta, Cassisjus und Pak Choi	€ 34,00
Kalbsrückensteak an Rahmpfeffersauce mit gegrillter Paprika und Mohnschupfnudeln	€ 36,00
Rinderfilet mit Rotwein - Schokoladensauce an Rosenkohlgemüse und Kürbis - Kartoffelgratin	€ 42,00

Menu le végétarien

Variation von Blumenkohl
- *Panna Cotta, Crème, gebraten
gepickelt und Couscous* -



Winterliche Wurzelsuppe mit glasierten Maronen



Steinchampignon - Ravioli
an Tomaten - Parmesansauce und konfierten Kirschtomaten



Karamellierte Banane
mit Bratbrioche und Schwarzbiereis

€ 49,00

€ 39,00 als 3 - Gang - Menu ohne Suppe

Degustationsmenu Menu „Les Amoureux“



Carpaccio von Rinderfilet mit Pecorino - Cannelloni
und Tomaten - Sardellen - Espuma
2016 Blankenhornsberger Weissburgunder Doktorgarten GG
VDP.GROSSE LAGE, trocken
Staatsweingut Freiburg



Riesengarnelen im Kokosmantel
auf Gemüse-Mie-Nudeln mit Cashewkernen und Kokosschaum
2017 Heger Spätburgunder Rosé sonett
Qualitätswein b. A., trocken
Weinhaus Joachim. Heger, Ihringen



Ibericocarrée mit roter Zwiebelkruste
auf Rahmpolenta, Cassisjus und Pak Choi
2016 Oberberger Bassgeige Spätburgunder Rotwein
VDP.ERSTE LAGE, trocken
Weingut Franz Keller, Oberbergen



Käse vom Wagen



Lavendelblüten - Crème brûlée
mit Bitterschokoladencrémeux an Macadamiacrunch
2015 Oberberger 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

€ 59,- als 3 - Gang - Menu
mit Carpaccio oder Riesengarnelen und Käse oder Dessert
mit Weinbegleitung zuzüglich € 18,00

Degustationsmenu Menu „Chez Eric“

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Kichererbsencreme
griechischem Joghurt und Chorizo - Cassoulet

2015 Pouilly - Fuissé Village
Tête de Cru, Château - Fuissé
Burgund, Frankreich



Jakobsmuscheln auf Sepiarisotto

Fenchel und Safran Nage
2017 Whispering Angel Rosé
Château d' Esclans
Côtes de Provence, Frankreich



Seeteufel an Rote Beete - Bulgur - Ragout
und Kurkuma Velouté

2016 Sancerre Blanc
AC Domaine Christian Salmon
Loire, Frankreich



Kalbsrückensteak an Rahmpfeffersauce
mit gegrillter Paprika und Mohnschupfnudeln

2014 Marques de Murrieta
D.O.C. Tinto Reserva, Marques de Murrieta
Rioja, Spanien



Käse vom Wagen



Duo von Kirsche und Pistazie
- *Sauerkirschtörtchen, Pistazienbiskuit, Kirschgelee*
Pistaziennamelaka, Pistaziencrumble -

2009 Château Doisy - Vedrines
2e Cru Classé
Sauternes, Frankreich

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.