

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

Ziegenkäse - Feigentarte auf Thymiancrème mit Tomatensalsa, Wildkräutersalat und Passionsfrucht - Vinaigrette	€ 19,00
Tataki von Lachs mit asiatischem Salat Miso - Mayonnaise und Crème von schwarzem Knoblauch	€ 23,00
Gebackenes Kalbsbries an getrüffeltem Selleriemousse und Frühlingsgemüse	€ 24,00
Hausgemachte Gänseleberterrine mit Pflaumenkompott und Brioche	€ 28,00

Suppen

Kürbis - Kokos - Karottensuppe mit Riesengarnelenwürfel und gerösteten Kürbiskernen	€ 13,00
Fischsuppe «Panorama» mit Rouille Croûton	€ 14,00

Zwischengerichte

Wolfsbarschfilet mit Tomatenkruste an Trüffel - Velouté und gegrillten Artischocken	€ 24,00
Jakobsmuscheln an Süßkartoffelpüree Passe Pierre und Ingwersauce	€ 26,00

Hauptgericht vegetarisch

In Trüffelsud pochierte Bio Eier
auf Sesamgnocchi, Avocadoschaum
und glasierten Radieschen € 29,00

Fischgerichte

Kabeljau mit Mandelkruste
auf sautiertem Baby Spinat
mit Pastinaken - Mousseline und Bratapfeljus € 32,00

Pochierter Schellfisch im Zitronengrassud
mit Linsenragout und la Ratte Kartoffeln € 34,00

Thunfischsteak an Austernpilz - Risotto
mit Orangenbutter und grünem Spargel € 37,00

Fleischgerichte

Rumpsteak mit Rosmarinjus
Schalotten - Keniabohnen und süßer Maispraline € 35,00

Lammrücken in Südtiroler Schinkenmantel
mit Ras El Hanout - Jus, glasierten Karotten
und Kichererbsen - Bulgur € 36,00

Hirschmedaillons mit Preiselbeersauce
an Speckrosenkohl und Kartoffelplätzchen € 42,00

Menu le végétarien

Ziegenkäse - Feigentarte auf Thymiancrème
mit Tomatensalsa, Wildkräutersalat
und Passionsfrucht - Vinaigrette



Kürbis - Kokos - Karottensuppe
mit gerösteten Kürbiskernen



In Trüffelsud pochierte Bio Eier
auf Sesamgnocchi, Avocadoschaum
und glasierten Radieschen



Topfenknödel mit Nougatkern
Aprikosenkompott und Vanillesauce

€ 49,00

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

Degustationsmenu Menu „Les Amoureux“



Tataki von Lachs mit asiatischem Salat
Miso-Mayonnaise und Crème von schwarzem Knoblauch

2017 Oberbergener Bassgeige Weissburgunder
VDP.ERSTE LAGE, trocken
Weingut Franz Keller, Oberbergen



Jakobsmuscheln auf Süßkartoffelpüree
Passe Pierre und Ingwersauce

2017 Blankenhornsberger Spätburgunder Rosé
VDP.Ortswein, trocken
Staatsweingut Freiburg



Lammrücken in Südtiroler Schinkenmantel
mit Ras El Hanout - Jus, glasierten Karotten
und Kichererbsen - Bulgur

2015 Heger Spätburgunder sonett
Qualitätswein b. A., trocken
Weinhaus Joachim Heger, Ihringen



Käse vom Wagen



Duo von Mango und Passionsfrucht
- *Delice, Cremeux, Sorbet, Sauce und Chutney* -

2016 Markgräflerland Muskateller
Kabinett, fruchtsüß
Weingut Martin Wassmer, Bad - Krozingen

€ 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 Tataki oder Jakobsmuscheln und Käse oder Dessert
mit Weinbegleitung zuzüglich € 18,00

Degustationsmenu Menu „Chez Eric“

Gebackenes Kalbsbries
an getrüffeltem Selleriemousse und Frühlingsgemüse

2016 Château La Nerthe Blanc
Château La Nerthe, AC Châteauneuf du Pape
Côtes du Rhône, Frankreich



Pochierter Schellfisch
im Zitronengrassud auf Linsenragout

2017 Sancerre Rosé
AC Christian Salmon
Loire, Frankreich



Wolfsbarschfilet mit Tomatenkruste
an Trüffel - Velouté und gegrillten Artischocken

2014 Pouilly - Fuissé Village
Tête de Cru, Château - Fuissé
Burgund, Frankreich



Hirschmedaillons mit Preiselbeersauce
Speckrosenkohl und Kartoffelplätzchen

2017 Fabelhaft Tinto
D.O.C Niepoort Vinhos
Douro, Portugal



Käse vom Wagen



Mille Feuilles von der Schokolade
an Tabakschaum und Whiskeyis

2010 Tokaji Aszu 5 Puttonyos
Château Dereszla, Ungarn

€ 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.