

## Unsere Saisonkarte - Es ist Muschelzeit!

*Wenn man die Wahl hat zwischen Austern und Champagner, so pflegt man sich in der Regel für beides zu entscheiden' Theodor Fontane*

### Huîtres de Zeelande Frische Austern aus Zeeland (Nordsee) / Oysters

6 Austern <i>6 Huîtres de Zeelande/ 6 Oysters</i>	12,50
12 Austern mit einem 0,1 l Glas Sauvignon Blanc Château Lamourette, Bordeaux <i>12 Huîtres de Zeelande et un verre de Sauvignon Blanc / 12 oysters and a glass of white Sauvignon</i>	25,00
6 überbackene Austern mit Kräuterbutter <i>6 Huîtres gratinées beurre Maitre d'hotel / 6 Oysters herb butter gratin</i>	16,50
6 überbackene Austern im Spinatbett mit Weißweinsauce <i>6 Huîtres gratinées sur lit d'épinards et sauce au vin blanc / 6 oysters gratin on spinach with white wine sauce</i>	19,50
„Moules Marinières“, Frische Miesmuscheln in Weissweinsud mit Pommes Frites oder Salat <i>Moules Marinières au vin blanc avec des frites ou une salade verte/ Mussels in whitewine sauce, french fries or salad</i>	14,50
„Moules A la Thai“, Frische Miesmuscheln in Gemüsesud mit Curry, Kokosmilch, frischem Koriander, dazu Pommes Frites oder Salat <i>Moules au curry, lait de noix de coco avec de la coriandre fraîche, des frites ou une salade verte/ Mussels thai style with curry, coconutcream an fresh cilantro, french fries or salad</i>	15,50
„Moules Mouclade“, Frische Miesmuscheln in Weissweinsud, Sahne, Curry und einem Schuss Pineau des Charentes (Cognaclikör), dazu Pommes Frites oder Salat <i>Moules à la crème, curry et au pineau des charentes avec des frites ou une salade verte/ Mussels with cream, curry and pineau des charentes, french fries or salad</i>	16,50

Rote Linsensuppe mit frischen Koriander <i>Soupe de lentilles corail et coriandre fraîche / Red lentil soup with cilantro</i>	5,50
Große Linsensuppe mit gebratener Geflügelleber <i>Grande soupe de lentilles corail aux foies de volaille / Big red lentil soup with chicken liver</i>	9,50
Große Kartoffelsuppe mit 1 Paar Merguez (Lammwurst) <i>Soupe de pommes de terre avec 2 Merguez / Potatoesoup with Lambsausages</i>	9,50
Gemüseragout mit Ratatouille, Ras-El-Hanout Kartoffeln und überbackenen Ziegenkäse <i>Ratatouille et pommes de terres, fromage de chevre gratiné et épices Raz- El-Hanout Ratatouille and potatoes with gratinated goat cheese and Raz-El-Hanout spices</i>	12,50
Rosa gebratene Entenbrust an Orangensauce mit Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln <i>Magret de Canard à l'orange accompagné de légumes du jour et pommes de terres au romarin rissolées Duck breast with orange sauce, seasonal vegetables and fried rosemary potatoes</i>	18,50
Medaillon vom Hirschrücken an Portweinsauce mit grünen Bohnen und Rosmarinkartoffeln <i>Filet de chevreuil avec sa sauce au porto, accompagné de haricots vert et de gratin dauphinois Fillet of Venison with cranbeery-portsauce with green beans and gratinated potatoes</i>	26,50