

Menu Terroir

Terroir Menu

29,50 €

Carpaccio de Melon, Crèmeux au Porto et Chips de Jambon Sec

Melon Carpaccio, Port Creamy and Dry Ham Chips

Melone Carpaccio mit Porto schaumextrakt und Trocken Schinkenscheibe

Ou / Or / oder

Tartine de la Mer à l'Écume d'Herbes

Sea fish on bread with the Foam of Herbs

Meer Schnitte mit würzige Kräuter

Ou / Or / oder

Gaspacho de Tomate Andalou et sa Brunoise de Poivrons

Andalusian Tomato Gaspacho and Peppers Brunoise (peppers in cubes)

Andalusien Tomaten Gaspacho und Paprikaschote



Filet de Truite aux Amandes et ses Pommes Darphin

Almond Trout Fillet and its Darphin Apples

Forellenfilet mit Mandel und Pommes Darphin

Ou / Or / oder

Cuisse de Canard Braisée
et son Ecrasée de Pomme de Terre aux Olives

Braised Duck Leg and his crushed potato with olives

Ente Schenkel grilliert auf süßen Erdapfel und Oliven

Ou / Or / oder

Brochette de Poissons du Marché en Croûte d'Algues, Riz Basmati

Market Fish Skewer in Seaweed Crust, Basmati Rice

Tagesfisch Bradspieß mit Algen, Basmati Reis



Minestrone de Fruits Frais, Sorbet Ananas

Fresh Fruit Minestrone with Pineapple Sorbet

Frische Früchtenminestrone, Ananas Sorbett

Ou / Or / oder

Moelleux au Chocolat, Cœur Pamplemousse, Sorbet Orange

Cake with Chocolate and Grapefruit Heart and Orange Sorbet

Halbgebratenes Schokolade, Pampelmuse, Orangen Sorbett

Ou / Or / oder

Tartelette Framboises-Citron Vert, Basilic

Raspberry-Lime Tartlet with Basil

Törtchen Himbeer - GrünZitrone - Basilic

Menu Croisière

Lobe de Foie Gras sur Fine Tranche de Pain,
Chutney de Mangue et Confits de Pomme et Noix de Pécan

*Round piece of foie gras on thin slice of bread, mango chutney and apple confits and pecan nuts.
Enteleber läppchen auf Feines Brot, Mango Chuntney, SüßApfelmarmelade und Pecan Nüsse*

Ou / Or / oder

42 €

Assiette Retour du Port
(Bulots, Crevettes Roses et Huîtres N°3)

*Plate back from the Port (Bulbs, Prawns and Oysters N° 3)
« Heimathafen Teller » (Muscheln, Rosen Crevetten und Austern N°3)*

Ou / Or / oder

Avocat et Ceviche de Noix de Saint-Jacques à la Coriandre

*Avocado and Ceviche of Scallops with Coriander
Avocat und sankt-Jakobsnüsse mit Coriandre*



Thon Rouge Snacké sur Disque de Polenta Fleurale

*Red Tuna Snacked on its Disc of Polenta of flowers
Rot Thunfisch Tartare mit Agrumenfrüchte*

Ou / Or / oder

Filet de Bœuf,
Printanière de Légumes et Duxelle de Champignons, Jus Léger

*Cut of beef with spring Vegetable and Mushrooms Duxelle with Light Juice
Rindfilet Frühlingsgemüse, Champignons, Leichte Sauce*

Ou / Or / oder

Dos de Cabillaud en Croûte de Chorizo, Purée de Pois Chiches

*Chorizo Crusted Cod Back with Chickpea Mashed Potatoes
Kabeljaufilet mit ChorizoKruste, Kichererbsepüree*



Assiette de Fromages (Supplément 5 euros)

*Cheese platter from our selection (+ 5 euros)
Käseteller - unseren Auswahl (Zuschlag 5 €)*

Ou / Or / oder

Dessert à la Carte

*Dessert (Make your choice from the Menu)
Dessert (Auswahl in der Karte)*

Tous nos produits sont sélectionnés avec le plus grand soin par notre Chef Stéphane Guagliardo.
Pour une cuisine authentique et respectueuse des produits régionaux.

*All our products are selected with the utmost care by our Chef Stéphane Guagliardo.
For authentic cuisine and the respectful of regional products*

*Stéphane Guagliardo, Chef de cuisine beflegt Sie mit dem Authentischen
Regional Produkt Auswahl.*