

LES ENTRÉES

SALADE DE CONCOMBRE Vierländer Gurken angemacht mit feinem Dill- Schmand	5,00
SALADE COMPOSÉE mit saisonalen Blattsalaten, Strauchtomaten, roten Zwiebeln und Champignons	5,00
„SALADE CAESAR“ Knackiger Römer- und Rucolasalat mit frisch gebratenen Croûtons, angemacht mit French Dressing und Parmesan	6,50
TARTARE DE SAUMON Tatar von gekräutertem Wildlachs mit Gurken, Radieschen und Dill	8,00
CREVETTES EN VINAIGRETTE Büsumer Krabben mit Radieschen, Gurken, frischem Dill und roten Zwiebeln	8,00
PETITE ASSIETTE DE POISSONS “HAMBOURG” Büsumer Krabben, geräucherter Aal und Lachstatar	11,00
STEAK TARTARE 100 % Beef, pikant gewürzt, mit gegrillten Lauchzwiebeln und Kapernvinaigrette,	8,50
CARPACCIO DE BŒUF mit Pistu und mariniertem englischen Sellerie	9,50

HOMARD AMERICAIN US MAINE HUMMER	
DEMI HOMARD halber Hummer kalt mit Safranmayonnaise	13,00
HOMARD ENTIER POUR 1 1 Ganzer Hummer für 1 Person	27,00
HOMARD ENTIER POUR 2 2 Ganze Hummer für 2 Personen	53,00
2 HOMARDS ENTIER POUR 1 2 Ganze Hummer für 1 Person	51,00
Zu allen warmen Gerichten reichen wir Safranmayonnaise und 2 Beilagen nach Ihrer Wahl: Rahmspinat Coleslaw Kartoffel- Schnittlauchpüree Caesarsalat	

LES SOUPES

POTAGE PARMENTIER, Kartoffelrahmsuppe mit Lauch	5,00
PETITE BOUILLABASSE Tomatisierte Fischsuppe mit Crouton und Rouille	6,50
POT AU FEU DE POULET Klare Hühnersuppe mit Gemüse und Fleischeinlage	5,50

LES POISSONS

MARCHE DE POISSONS Ganze Scholle aus der Butterpfanne mit krossem Speck und Kartoffeln in der Schale und einem kleinen Gurkensalat vorweg	16,50
SAUMON GRILLÉE Schottischer Lachsücken vom Grill mit weißer Ingwersauce, Vichy-Karotten und kleinen Kartoffeln in der Schale	17,00
CABILLAUD POËLE Filet vom Angeldorsch aus der Butterpfanne mit Perlzwiebeln in Pommery-Senfsauce, Blattspinat und kleinen Kartoffeln in der Schale	17,50
FILET DE SANDRE Zanderfilet aus der Butterpfanne mit glasierten Wermuttrauben in Beurre blanc, Gemüse vom Vierländer Markt und kleinen Kartoffeln in der Schale	17,50
OMBLE-CHEVALIER Filet vom Eismeersaibling mit grünem Spargel und Steinchampignons in Zitronengras-Chilibutter, roter Pfefferschote und Basmatireis	19,00

LES VIANDES

„BŒUF BOURGUIGNON“ Gebratene Rinderfiletwürfel mit Paprika, Zucchini, roten Zwiebeln und Champignons in Pfefferrahmsauce	18,50
SELLE D'AGNEAU Deichlammrücken vom Lavagrill mit geschmortem Ratatouille in Thymian-Olivenjus und Brasseriekartoffeln	19,50
STEAK AU POIVRE 180 G Filetsteak mit roter Pfefferschote und Pfefferrahmsauce, grünen Bohnen mit Zwiebeln und Brasseriekartoffeln	27,50
SUPREME DE POULET AU CURRY Vierländer Masthähnchenbrust auf Ananas-Currysauce mit asiatischem Gemüse und Basmatireis	16,00
ENTRECÔTE FRITES 250 G mit Meerrettich-Pfefferbutter und Pommes Frites	19,50
CHOUCRUTE, TRÜFFELBRATWURST VOM KALB mit Dithmarscher Fass- Sauerkraut und Stampfkartoffeln	15,00

LES PETITS PLATS

ANGUILLE DE HAMBOURG Geräuchertes Aalfilet auf kleinem Rührei und knusprigem Schwarzbrot	11,50
SALADE POITRINE DE DINDE saisonale Blattsalate mit Tomate, Gurke, Paprika roten Zwiebeln, Champignons und gegrillter Truthahnbrust	9,50
SALADE NICOISE mit Thunfisch, Ei, Oliven und frischen Champignons	9,00
VÉGÉTARIEN SPAGHETTINI PROVENCALE Bandnudeln mit Kirschtomatenconfit, Basilikum und Knoblauch	8,00
VÉGÉTARIEN LÉGUMES ASIATIQUE Grüner Spargel und Zuckerschoten aus dem Wok mit süß-saurer Sauce und Basmatireis	9,50

NOTRE BAR DES HUITRES

Aus unserer Oysterbar, auf Eis serviert

FRISCHE AUSTERN

Fines de Claires	3 Stück	6,90	6 Stück	13,00
Sylter Royal	3 Stück	12,00	6 Stück	23,00
Belon No.3	3 Stück	13,50	6 Stück	26,00
Austernteller	gemischte Auswahl		6 Stück	21,00
LE PLATEAU ROYAL für 2 Personen 1 ganzer kanadischer Hummer, 12 Austern, 4 Langostinos, 4 Flusskrebse, 8 Crevette Rose, Safran- Dip, Zitrone und frisches Baguette				70,00
6 CRUSTACÉS auf Eis serviert Flusskrebse mit Zitrone, Stangenbaguette und Safranmayonnaise				11,50
9 CREVETTES ROSES auf Eis serviert Garnelen mit Zitrone, Stangenbaguette und Safranmayonnaise				9,50

Alle Preise in EURO, inklusive Mehrwertsteuer und Service