

## LES ENTRÉES

<b>SALAT VON VIERLÄNDER GURKEN</b> in feinem Dill-Schmand	5,00
<b>BUNTER SALAT</b> mit saisonalen Blattsalaten, Strauchtomaten, roten Zwiebeln und Champignons	5,00
<b>„CAESAR SALAT“</b> Knackiger Römer- und Rucolasalat mit frisch gebratenen Croûtons, angemacht mit French Dressing und Parmesan	6,50
<b>SCHOTTISCHER BIOLACHS</b> roh mariniert mit Rettichsalat eingelegtem Ingwer, grünem Meerrettich und Sojasauce	9,00
<b>TATAR VOM GEKRÄUTERTEM RÄUCHERLACHS</b> mit Gurken, Radieschen und Dill	8,00
<b>BÜSUMER KRABBen</b> mit Radieschen, Gurken, frischem Dill und roten Zwiebeln	8,00
<b>KLEINER HAMBURGER FISCHTELLER</b> Büsumer Krabben, geräucherter Aal und Lachstatar	11,00

## LES SOUPES

<b>POTAGE PARMENTIER,</b> Kartoffelrahmsuppe mit Lauch	5,00
<b>PETIT BOUILLABASSE</b> Tomatesierte Fischsuppe mit Crouton und Rouille	6,50
<b>HÜHNERBOUILLON</b> Klare Hühnersuppe mit Gemüse und Fleischeinlage	5,50

## LES PETITS PLATS

<b>HAMBURGER AALBROT</b> auf kleinem Rührei und knusprigem Schwarzbrot	11,50
<b>SALAT MIT TRUTHAHN</b> saisonale Blattsalate mit Tomate, Gurke, Paprika roten Zwiebeln, Champignons und gegrillter Truthahnbrust	9,50
<b>SALAT A LA NICOISE</b> mit Thunfisch, Ei, Oliven und frischen Champignons	9,00
<b>VEGETARISCH TAGLIARINI</b> mit Kirschtomaten confit, Basilikum und Knoblauch	8,00
<b>VEGETARISCH</b> <b>GRÜNER SPARGEL UND KAISERSCHOTEN AUS DEM WOK</b> in chinesischer, süß-saurer Sauce und gedämpftem Duftreis	9,50

## LES POISSONS

<b>FRISCH VOM FISCHMARKT</b>	16,50
Ganzer Fisch vom Markt mit Zitrone und Kräuter-Oliven-Pistou und kleinen Kartoffeln in der Schale	
<b>RÜCKEN VOM SCHOTTISCHEN SILBERLACHS</b>	17,00
mit Dillbutter, Leipziger Allerlei und kleinen Kartoffeln in der Schale	
<b>FILET VOM ANGELDORSCH IN BUTTER GEBRATEN</b>	17,50
mit Perlzwiebeln in Pommery-Senfsauce, Blattspinat und kleinen Kartoffeln in der Schale	
<b>SAUTIERTER EISMEERSAIBLING</b>	17,00
mit frischen Champignons in Dill- Chablisauce Blattspinat und kleinen Kartoffeln in der Schale	

## LES VIANDES

<b>„BOEUF BOURGUIGNON“</b>	18,50
Gebratene Rinderfiletwürfel mit Paprika, Zucchini, roten Zwiebeln und Champignons in Pfefferrahmsauce	
<b>DEICHLAMMRÜCKEN VOM LAVAGRILL</b>	18,00
mit Ratatouille in Thymian-Olivenjus und Brasseriekartoffeln	
<b>FILETSTEAK VOM LAVAGRILL 180G</b>	24,50
mit Pfefferrahmsauce, Meerrettichbutter grünen Bohnen und Brasseriekartoffeln	
<b>POULET AU CURRY</b>	15,00
Vierländer Masthähnchenbrust in fruchtiger Ananas-Currysauce mit Basmatireis	
<b>ENTRECÔTE FRITE, 250G ZART &amp; SAFTIG</b>	19,50
mit Steakbutter, geriebenem Meerrettich & Pommes Frites	
<b>STEAK TATAR 100% REINES BEEF</b>	17,00
pikant gewürzt, mit gegrillter Lauchzwiebel und Kapernvinaigrette, Vollkornbaguette	
<b>CHOUCROUTE, TRÜFFELBRATWURST VOM KALB</b>	15,00
mit Dithmarscher Fass- Sauerkraut und Stampfkartoffeln	
<b>CHOUCROUTE, GEBRATENE BABARIE ENTENBRUST</b>	16,00
mit Dithmarscher Fass- Sauerkraut, Stampfkartoffel und Altländer Apfel-Rotweinsauce	

## MENU FORMULE

verschiedene Vorspeisen vom Büffet  
und ein Hauptgericht Ihrer Wahl

### „BOEUF BOURGUIGNON“

Gebratene Rinderfiletwürfel mit Paprika, Zucchini, roten Zwiebeln  
und Champignons in Pfefferrahmsauce

### FILET VOM ANGELDORSCH IN BUTTER GEBRATEN

mit Perlzwiebeln in Pommery-Senfsauce, Blattspinat  
und kleinen Kartoffeln in der Schale

### CHOUCROUTE, FRISCHE KALBSBRATWURST VOM GRILL

mit Dithmarscher Fass- Sauerkraut und Stampfkartoffeln

24,00

## AUS UNSERER OYSTERBAR

### FRISCHE AUSTERN

Fines de Claires	3 Stück	6,90	6 Stück	13,00
Sylter Royal	3 Stück	12,00	6 Stück	23,00
Belon	3 Stück	13,50	6 Stück	26,00
Austernteller gemischt Auswahl			6 Stück	21,00

**LE PLATEAU ROYAL** für 2 Personen 70,00  
1 ganzer kanadischer Hummer, 12 Austern,  
4 Langostinos, 4 Flusskrebse, 8 Crevette Rose,  
Safran- Dip, Zitrone und frisches Baguette

**½ KANADISCHER HUMMER** auf Eis serviert 16,50  
mit Zitrone, Stangenbaguette und Safranmayonnaise

**6 FLUSSKREBSE** auf Eis serviert 11,50  
mit Zitrone, Stangenbaguette und Safranmayonnaise

**9 CREVETTE ROSE** auf Eis serviert 9,50  
mit Zitrone, Stangenbaguette und Safranmayonnaise

Alle Preise in EURO, inklusive Mehrwertsteuer und Service