

LES ENTRÉES

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

LES SOUPES

POTAGE PARMENTIER, Kartoffelrahmsuppe mit Lauch	5,00
PETIT BOUILLABAISSE Tomatesierte Fischsuppe mit Crouton und Rouille	6,50
HÜHNERBOUILLON Klare Hühnersuppe mit Gemüse und Fleischeinlage	5,50

LES PETITS PLATS

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

LES POISSONS

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

LES VIANDES

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