

◆ APPETIZER ◆

EINGELEGTES GEMÜSE DES HAUSES <i>Vegan</i>	5
Auswahl an hausgemachtem & eingelegtem Gemüse	
OLIVEN DES HAUSES <i>Vegan</i>	6
Mit Gewürzen marinierte Oliven & Orangenzesten	
BROTAUSWAHL	7
Sauerteig, hausgemachte Pita, Tahini Butter, Auberginen Creme	
TATAKI THUNFISCH TOAST <i>1 kleines Stück</i>	7
Brioche Toast, gerösteter Kürbis, eingelegte Zitrone, Kräuter Aioli	
RINDFLEISCH TOAST <i>1 kleines Stück</i>	7
Brioche Toast, Knochenmark Aioli, kandierte Ochsenbacken	
ZWIEBELRINGE	7
Serviert mit einem französischen Zwiebelsuppen Dip	
GEBACKENER FETA-KÄSE	10
Gebackener Feta-Käse, Rote Paprika-Marmelade, Za'atar	
OCHSENBACKEN-KROKETTEN <i>3 Stück</i>	12
Pflaumen-Senf-Sauce, Parmesan	
GEBRATENER TINTENFISCH	14
Serviert mit scharfem Zitronen Dip & Knoblauch-Aioli	

◆ VORSPEISEN ◆

RIGATONI ARRABIATA <i>Entrée</i>	12
Scharfe Tomatensauce, Knoblauch-Confit, Crème Fraîche	
<i>Hauptgang</i>	16
SCHWEINEBAUCH SALAT	16
Knuspriger Schweinebauch, Zuckerschoten & Apfelsalat, Karotten-Sesam-Püree	
GEGRILLTE BABY ZUCCHINI	16
Joghurt, eingelegte Zitrone, Za'atar-Pesto, Mandeln, Tulum-Käse	
YELLOWTAIL CRUDO	19
Roher Fisch, Tomatenwasser, kandierte Limettenschale, Labneh	

LES CLASSICS

AUSTERN <i>1 Stück</i>	5
Fin de Claire, serviert mit Bloody Mary Sauce & Mignonette	
<i>12 Stück (Étagère)</i>	50
SALADE CÉSAR	14
Römersalat, Miso-Caesar-Dressing, Pistazienkrümel	
<i>Mit gegrilltem Speck</i>	19
<i>Mit gegrillter Hähnchenoberkeule</i>	21
<i>Mit gegrillten Garnelen</i>	24
TARTARE DE BOEUF <i>Vorspeise (90g)</i>	24
Rinderfilet, eingelegter Senf, Kapern, Meerrettich, Eigelb	
<i>Hauptgang (180g)</i>	45
SCIROCCO DOUBLE CHEESEBURGER <i>240g</i>	24
Dry Aged Rindfleisch Smash-Burger, Comté-Käse, knuspriger Speck, Zwiebelmarmelade	
SUPRÊME DE POULET RÔTI	26
Geröstete Hühnerbrust in Estragon Butter mit sautiertem Gemüse & Mandeln	
STEAK FRITES <i>200g</i>	
Steinpilz Pfeffer Sauce, Perfect Fries	
<i>Onglet</i>	39
<i>Sirloin</i>	39
<i>Filet-Mignon</i>	55

◆ DÉJEUNER ◆

BUSINESS LUNCH
Montag - Freitag 12:00 - 14:00 Uhr
2 Gänge 16€ | 3 Gänge 20€

Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter zu Allergenen und Zusatzstoffen.

◆ HAUPTGERICHTE ◆

BLUMENKOHL STEAK <i>Vegan</i>	19
Gerösteter Blumenkohl, Persillade, Kräuter, Pinienkerne, eingelegte Rote Bete	
SPAGHETTI MIT GARNELEN	24
Garnelen, mediterrane Bisque, Zitronenzeste, Schnittlauch, Petersilie-Estragon	
HÄHNCHENSCHNITZEL	24
In Panko panierte Hühnerbrust mit Kräuter-Granatapfel Gremolata	
MERGUEZ SAUSAGE	24
3 Würstchen marokkanischer Art, Senfpüree, gegrillter Padron	
GEGRILLTER OKTOPUS	26
Kartoffelchips Sahne, Kichererbsen, Kräuter-Zwiebelsalat	
HEILBUTTFILET	36
Warmer Topinambur & Mangoldsalat, Zitronenbutter Sauce	

◆ BEILAGEN ◆

POMME FRITES <i>Vegan</i>	5
Knoblauch Confit, Aioli	
KLEINER BEILAGENSALAT <i>Vegan</i>	5
Blattsalate, Karottenvinaigrette, Sonnenblumenkerne	
KRÄUTERSALAT <i>Vegan</i>	5
Puffreis, Beluga-Linsen, Sellerie, Gurke, Granatapfel	
BLUMENKOHL POPCORN	5
Knuspriger Blumenkohl, Caesar Dressing, Parmesan	
POMME PUREE	6
Kartoffelpüree, Espresso Demi-Glace	
PERFECT FRIES	7
Dreifach frittierte hausgemachte Frites	