

◆ HORS D'OEUVRES ◆

ASSIETTE DE PAIN _____	7
Pita, Tahini-Butter, Auberginencreme	
LÉGUMES MARINÉS <i>Vegan</i> _____	5
Eingelegtes Gemüse	
ASSIETTE DE PIMENTS <i>Vegan</i> _____	6
Gegrillte Chilischoten, Espressoessig, griechisches Olivenöl	
OLIVES PROVENÇALES <i>Vegan</i> _____	6
Marinierte Oliven	
CROQUETTES DE JOUE DE BŒUF _____	14
Ochsenbacken-Kroketten, Pflaumen-Senf-Sauce, Parmesan	
LES POIS <i>Vegan</i> _____	10
Zuckerschoten, Ajo Negro, Yuzu, frischer Meerrettich	
CALMARS FRITS _____	14
Gebratene Calamaretti, Tatile-Dip	
HUÎTRE <i>1 Stück</i> _____	5
Auster, Bloody Mary oder Gurken Salsa oder Mignonette	
PAIN AU THON _____	8
Brioche-Toast, Thunfisch-Tataki, gerösteter Kürbis, Kartoffelconfit, S'hug Mayonnaise	
PAIN AU BŒUF _____	8
Brioche-Toast, Aioli, karamellisiertes Rindfleisch, frische Kräuter	
FETA AU FOUR _____	8
Gebakener Feta-Käse, Paprika Marmelade, Za'atar	

◆ ENTRÉE ◆

VIANDE & POISSON

CRUDO DE POISSON _____	19
Roher Fisch, Tomatenwasser, kandierte Limettenschale, Labneh	
TARTARE DE BŒUF <i>Vorspeise</i> _____	24
Rinderfilet, eingelegter Senf, Kapern, Meerrettich, Eigelb	
<i>Hauptgang</i> _____	39
TORTELLINIS AUX CREVETTES <i>Vorspeise</i> _____	24
Garnelenfüllung, Zitronen-Estragon-Butter, Bisque, Harissa-Öl	
<i>Hauptgang</i> _____	29

VÉGÉTARIENNE

SALADE CÉSAR _____	14
Römersalat, Miso-Caesar-Dressing, Pistazienkrümel	
<i>Wahlweise mit: Speck 19, Hähnchenoberkeule 21, Garnelen 24</i>	
COURGETTES BEBE _____	16
Gegrillte Babyzucchini, Joghurt, Za'atar-Pesto, Mandeln, Olivenpulver, Tulum-Käse	
SPAGHETTI ARRABIATA <i>Vorspeise</i> _____	14
Scharfe Tomatensauce, Crème Fraîche, Oregano	
<i>Hauptgang</i> _____	18

◆ PLATS PRINCIPAUX ◆

STEAK DE CHOU-FLEUR <i>Vegan</i> _____	19
Gerösteter Blumenkohl, Persillade, Kräuter, Pinienkerne, eingelegte Rote Bete	
CHEESEBURGER _____	26
Dry Aged Rindfleisch, Comté, knuspriger Pancetta, Zwiebelmarmelade	
MOULES-FRITES _____	24
Miesmuscheln, Zitronenweinsauce, Zwiebelschaum, Pommes Frites	
VEAU MILANAISE _____	32
Kalbfleisch paniert, Zitronen-Panko, Gremolata	
POITRINE DE PORC _____	28
Schweinebauch, Freekeh, Karotte-Sesampüree, Fenchelsalat	
STEAK AU POIVRE _____	42
Onglet, Steinpilz-Pfeffer-Sauce, perfekte Pommes	
POISSON DU JOUR _____	38
Fisch des Tages, Tomatenbutter, Fregola Sarda, confierter Fenchel	

GO WITH THE WIND

Lass uns für dich auswählen  
59€ p.P.

◆ D'ACCOMPAGNEMENT ◆

POMME FRITES <i>Vegan</i> _____	6
Knoblauch Confit, Aioli	
PETITE SALADE <i>Vegan</i> _____	6
Blattsalate, Karottenvinaigrette, Sonnenblumenkerne	

POMME PUREE _____	7
Kartoffelpüree, Bratensauce	
HARICOTS VERTS _____	7
Grüne Bohnen, Speck, Knoblauch, Mandeln	
SALADE DE LENTILLES <i>Vegan</i> _____	6
Beluga-Linsen, Sellerie, Kräuter, Granatapfel	

RONDELLES D'OIGNON _____	9
Zwiebelringe, französischer Zwiebelsuppen-Dip	
BOUCHÉES DE CHOU-FLEUR _____	7
Knuspriger Blumenkohl, Caesar Dressing, Parmesan	

Öffnungszeiten: Mo - So 06:30-24:00 Uhr. Küchenschluss 23 Uhr.

Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter zu Allergenen und Zusatzstoffen.