



Brasserie

◆ APPETIZER ◆

BROTAUSWAHL _____	7
Tahini Butter, Olivenöl	
MARINIERTE OLIVEN <i>Vegan</i> _____	6
Gewürze, Orangenzesten	
SCIROCCO ZWIEBELRINGE _____	9
Französischer Zwiebelsuppen Dip	
GERÄUCHERTES ROASTBEEF _____	14
Knoblauch Aioli, Senfkörner, Rucola	
SEAFOOD KROKETTEN <i>1 Stück</i> _____	14
Jakobsmuschel, Garnelen, Estragon-Schnittlauch Sauce	
HUMMER SANDWICH _____	24
Brot, Yuzu Butter, Kohl, Apfel	
AUSTERN ETAGERE <i>6 Stück</i> _____	30
Fin de Claire, serviert mit Bloody-Mary-Sauce oder Mignonette	
<i>12 Stück</i> _____	55

◆ VORSPEISEN ◆

TAGESSUPPE _____	10
Bitte fragen Sie Ihre Servicekraft	
THUNFISCH CARPACCIO _____	21
Braune Butter, Shiro Miso, Limette	
GEGRILLTE BABYZUCCHINI _____	16
Joghurt, eingelegte Zitrone, Za'atar, Mandeln, Olivenpulver, Tulum Käse	
GRÜNER SALAT _____	15
Gemischter Salat, rote Beete, Zuckerschoten, Mandelsplitter, Beeren, Ziegenkäse	
TOMATENSALAT _____	14
Brot, Tomaten, Kalamata Pulver, Feta, Kapern, Oregano	
BEEF TATAR VOM RINDERFILET	
Senf, Kapern, Meerrettich, Eigelb	
<i>Vorspeise (90 g)</i> _____	25
<i>Hauptgang (180 g)</i> _____	49

◆ VOM KNOCHEN ◆

JOHN STONE FARMS IRELAND	
Espresso Butter & 2 Beilagen nach Wahl	
<i>Tomahawk (pro 100g)</i> _____	17
<i>T-Bone (pro 100g)</i> _____	18

◆ HAUPTGERICHTE ◆

BLUMENKOHLSTEAK <i>Vegan</i> _____	19
Petersilie, Kräuter, Pinienkerne, rote Beete	
RICOTTA & STEINPILZ GNOCCHI _____	21
Saisonale Pilze, Steinpilze, Rosmarin Butter, Parmesan Sahne	
STEAK FRITES <i>200g</i> _____	55
Rinderfilet, Perfect Fries, Steinpilz-Pfeffer Sauce oder Bernaise Sauce	
OCHSENBACKEN BOURGUIGNON _____	32
Karotten, Shimeji Pilze, serviert mit Kartoffel-Trüffel Püree	
GEGRILLTER OCTOPUS _____	26
Kartoffelpüree, Nduja, Salsa, Kartoffeln	
MOULES FRITES _____	26
Zitrone, Lauch, Pastis, Pommes Frites	
SCIROCCO BOUILLABAISSE _____	39
Heilbutt, Garnelen, Jakobsmuscheln, Muscheln, Safran Bisque	
HUMMER TAGLIATELLE <i>pikant</i> _____	39
Hummerschwanz, Hummerbisque, Kirschtomaten, Limettenzesten	

◆ BEILAGEN ◆

POMME FRITES <i>Vegan</i> _____	5
Knoblauch Aioli	
KLEINER SALAT <i>Vegan</i> _____	5
Blattsalat, Sonnenblumenkerne, Karotten-Vinaigrette	
BLUMENKOHL POPCORN _____	5
Caesar Dressing, Parmesan	
FENCHEL SALAT <i>Vegan</i> _____	5
Spinat, Orange, Kräuter, Oliven	
KARTOFFELPÜREE _____	6
Püree, Espresso Demi-Glace	

Frühstück À La Carte: Mo - So 6:30 - 11:30 Uhr.

Frühstücksbuffet: Mo - So 6:30 - 10:30 Uhr.

Lunch: Mo - Fr 11:30 - 16:00 Uhr.

Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter zu Allergenen und Zusatzstoffen.