


## Les Entrées

---

<b>Bayonner Schinken   Oliven   Gemüse   Ziegenkäse</b>	€ 12
<i>Bayonne Ham   Olives   Vegetables   Goat cheese</i>	
<b>Jakobsmuschel   Schwarzer Knoblauch   Safran   Merguez</b>	€ 15
<i>Scallops   Black Garlic   Saffron   Merguez</i>	
<b>Gebeiztes Roastbeef   Meerrettich   Süßkartoffel</b>	€ 15
<i>Cured Roastbeef   Horseradish   Sweet Potato</i>	
<b>Weinbergsschnecken   Café de Paris Butter</b>	€ 12
<i>Escargot   Café de Paris Butter</i>	
<b>Pulpo   Aubergine   Tomate</b>	€ 15
<i>Pulpo   Eggplant   Tomatoe</i>	
<b>Beef Tatar   Piment d'espelette   Macadamia Nuss</b>	 210 Kcal € 18
<i>Beef tatar   Piment d'espelette   Macadamia Nut</i>	

## Les Soupes et les Salades

---

<b>Rinder Consommé   Brätstrudel</b>	 140kcal	€ 14
<i>Beef Consommé   Veal Pancakes</i>		
<b>Schwarzwurzel Suppe   Büsumer Krabben</b>		€ 14
<i>Black salisify soup   Büsumer Schrimps</i>		
<b>Caesar Salat   Parmesan   Garnele   Croûton</b>		€ 21
<i>Caesar Salad   Parmesan Cheese   Shrimp   Croûton</i>		
<b>Salat DÉLiCE</b>		€ 12
<i>Wahlweise / optionally</i>		
<b>Garnele / Prawns 9,00€, Maishuhn / Corn fed chicken 10,00€,</b>		


## Les Végétarien

---

<b>Rote Beete Risotto   Pumpernickel   Roquefort</b>	€ 16
<i>Beetroot Risotto   Pumpernickel   Roquefort</i>	
<b>Trüffel Tagliatelle   Herbsttrüffel (3g)   Schnittlauch</b>	€ 18
<i>Trüffel Tagliatelle   Trüffel (3g)   Chives</i>	
<b>Blumenkohl   Schalotte   Schnittlauch</b>	€ 16
<i>Cauliflower   Shallot   Chives</i>	

## Les Poissons

---

<b>Hummer Gratin   Pasta   Brioche   Artischoke</b>	€ 52
<i>Lobster gratin   Pasta   Brioche   Artichoke</i>	
<b>Steinbutt   Lauch   Madeira</b>	 320kcal € 32
<i>Turbot   Leek   Madeira</i>	
<b>Seeteufel Medaillions   Artischocke   Lauch   Schinken</b>	€ 30
<i>Monkfish   Artichoke   Leek   Ham</i>	

## Les Viances e Classiques

---

<b>Boeuf Bourguignon   Schnittlauch   Kartoffel   Karotte</b>	€ 28
<i>Beef Bourguignon   Chive   Potato   Carrot</i>	
<b>Taubenbrust   Trüffel   Erdartischoke   Rotkohl</b>	€ 32
<i>Breast of peginon   Truffel   Artisboke   Red Cabbage</i>	
<b>Hirschbraten   Rosenkohl   Rotweinbirne   Schupfnudeln</b>	€ 28
<i>Roast Deer / Brussel sprouts / Red wine pears / Dumplings</i>	

## DÉLiCE Steak

---

<b>Filet vom Charolais Rind (Frankreich)</b>	<b>200g</b>	€ 44
<i>Charolais Beef Filet (France)</i>		
<b>US Flank Steak (USA)</b>	<b>200g</b>	€ 36
<i>US Flank Steak (USA)</i>		
<b>Entrecote vom Pommerschen Rind (Deutschland)</b>	<b>300g</b>	€ 36
<i>Entrecote (Germany)</i>		
<b>Rumpsteak vom Pommerschen Rind (Deutschland)</b>	<b>300g</b>	€ 45
<i>Rumpsteak (Germany)</i>		

### Beilagen | Sides

<b>Broccoli in Nussbutter</b> <i>Broccoli in nut butter</i>
<b>Beilagensalat mit Kirschtomaten</b> <i>Mixed Green Salad with Cherry Tomatoes</i>
<b>Spinat mit Knoblauch und Schalotten</b> <i>Spinach with garlic and shallot</i>
<b>Provenzalisches Gemüse</b> <i>Provençal Vegetables</i>
<b>Pommes Frites</b> <i>French Fries</i>
<b>Kartoffelpüree</b> <i>Mashed Potatoes</i>

## Les Desserts

---

<b>Quitte   Ziegenkäse   Gebrannte Mandel</b>		€ 12
<i>Quince   Goat cheese   Roasted almond</i>		
<b>Crème Brûlée   Hausgemachtes Eis</b>		€ 10
<i>Crème Brûlée   Homemade ice</i>		
<b>Orangen Kuchen   Nougat   Topfen</b>		€ 12
<i>Orange Cake   Nougat   Curd</i>		
<b>Obstvariation   Sorbet</b>	 95kcal	€ 12
<i>Selection of Fruits   Sorbet</i>		
<b>Limettencrème   Rote Früchte</b>	 85kcal	€ 12
<i>Limecream   Selection of Red fruits</i>		
<b>Käseauswahl   Fruchtchutney   Fruchtbrot</b>		€ 16
<i>Cheese Selection   Fruit Chutney   Fruit Cake</i>		