


## Les Entrées

---

<b>Bayonner Schinken   Oliven   Gemüse   Ziegenkäse</b>	€ 12
<i>Bayonne Ham   Olives   Vegetables   Goat cheese</i>	
<b>Lachs   Erbse   Grapefruit   Spargel</b>	€ 15
<i>Salmon   Peas   Grapefruit   Asparagus</i>	
<b>Weinbergsschnecken   Café de Paris Butter</b>	€ 12
<i>Escargot   Café de Paris Butter</i>	
<b>Beef Tatar   Tomate   Kartoffel   Kalbszunge</b>  210 Kcal	€ 18
<i>Beef tatar   Tomato   Potato   Veal tongue</i>	
<b>Schweinebauch   Paprika   Hummer</b>	€ 16
<i>Porkbelly   Bell pepper   Lobster</i>	

## Les Soupes et les Salades

---

<b>Erbsencreme Suppe   Grüner Spargel</b>	€ 10
<i>Pea soup   Green asparagus</i>	
<b>Caesar Salat   Parmesan   Garnele   Croûtons</b>	€ 21
<i>Caesar Salad   Parmesan Cheese   Shrimp   Croûtons</i>	
<b>Salat DÉLiCE</b>  170 Kcal	€ 12

Wahlweise / optionally

Garnele / Prawns 9,00€ Maishuhn / Corn fed chicken 10,00€

## Plat de resistance

---

<b>Fregola   Artischocke   Tomate   Olive</b>	€ 16
<i>Fregola   Artichoke   Tomato   Olive</i>	
<b>Tagliatelle   Brennessel   Pinienkerne</b>	€ 14
<i>Tagliatelle   Nettle   Pine nut</i>	
<b>Steinbutt   Spargel   Miso Hollandaise</b>  350 Kcal	€ 30
<i>Turbot   Asparagus   Miso hollandaise</i>	
<b>Seeteufel Medaillions   Artischocke   Lauch   Schinken</b>  320 Kcal	€ 30
<i>Monkfish   Artichoke   Leek   Ham</i>	
<b>Kikok Huhn Supreme   Erbsen   Morchel</b>	€ 28
<i>Kikok chicken breast   Peas   Morel</i>	
<b>Lamm   Grüner Spargel   Grieß</b>	€ 30
<i>Lamb   Green asparagus   Semolina</i>	

## ***DÉLiCE Steak***

---

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

### **Beilagen | Sides** € 4

<b>Broccolini in Nussbutter</b>	<i>Broccoli in brown 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>Panna Cotta   Zitrone   Mandel</b>	<b>€ 12</b>
<i>Panna Cotta   Lemon   Almond</i>	
<b>Nougat-Feuillantine   Erdbeeren   Waldmeister</b>	<b>€ 12</b>
<i>Nougat-Feuillantine   Strawberry   Woodruff</i>	
<b>Crème Brûlée   Hausgemachtes Eis</b>	<b>€ 10</b>
<i>Crème Brûlée   Homemade ice</i>	
<b>Beeren   Kokosnuss   Thymian Honig</b>	 <b>190 Kcal</b> € 10
<i>Berry   Coconut   Thyme Honey</i>	
<b>Obstvariation   Sorbet</b>	 <b>95 Kcal</b> € 12
<i>Selection of Fruits   Sorbet</i>	
<b>Käseauswahl   Fruchtchutney   Früchtebrot</b>	<b>€ 16</b>
<i>Cheese Selection   Fruit Chutney   Fruit Cake</i>	