

VORSPEISE

Passierte Suppe von grünem Spargel mit Kalbsbries, Pfifferlingen und Croutons	16 €
Leichte Hummer Bisque	19 €
Bio Ei wachsw weich gekocht, Gemüse und Salz von bayonner Schinken	12 €
Nizza Salat nach Art des Hauses	16 €
Violette Artischocken in der Cocotte geschmort, Barigoule Jus	17 €
Wildlachs Tatar mit Raz al Hanout, Kopfsalat	11 €
Mariniertes Makrelenfilet, geschmolzene Tomaten und Majoran	12 €
Gebratene Crevetten mit Avocado, Cocktail Sauce	17 €
Gefülltes Spanferkel, an der Rotisserie gegart	13 €
„Le Parfait“ Bauern Terrine, kompottierte Trauben	14 €
Entenstopfleber mit Riesling gebraten	23 €
Gemüse der Saison, in der Cocotte glasiert	16 €

AUSTERN

Pleine Mer

Sylter Royal // Irish Donegal // Tsarskaya

En Clair

Fines de Claires // Gillardeau // Marennes

6 Stück nach Wahl	15 €
12 Stück nach Wahl	29 €

FISCH

Gegrillter schottischer Wildlachs, Sauce Béarnaise und La Ratte Kartoffeln	24 €
Gebratener Saint Pierre, konfierte Gemüse, Kapern-Zitrone-Petersilie	29 €
Ganze Rotbarbe aus dem Ofen, Mangold	27 €
Glattbutt an der Rotisserie gegart, grünes Gemüse in Beurre d'Escargot	29 €
Gebackene Hechtklöße in Sauce Nantua	24 €

ENTDECKUNGSMENÜ

4 Gänge

55 €

Ein Menü, kreiert von Florian Ohlmann nach Saison- und Marktangebot.

FLEISCH

Kotelett vom hallischen Jungschwein im Ofen gegart, Blutwurst und gebratener Apfel	26 €
Panierte Kalbs Medaillons, wilde Pilze und Schalotten aus dem Sautoir, cremige Jus	32 €
Gebratenes Lozère Milchlamm, Darphin Kartoffeln	32 €
Taube an der Rotisserie rosa gebraten mit gedünsteten Erbsen, legierte Jus	29 €
Ochsenbacke in der versiegelten Cocotte geschmort, cremige Polenta	24 €
Entrecôte vom Simmentaler Rind, Buchweizen Spätzle	34 €

KÄSE & DESSERTS

In Frankreich gereifter Rohmilchkäse mit passendem Condiment	15 €
Erdbeeren roh und gegart, Mascarpone Eis	9 €
Waffel à la minute gebacken, Marmelade von roten Früchten und Sahne	8 €
Geschmorte Kirschen, Pistazien Eis	9 €
Pfirsich Melba	8 €
Lidos Käsekuchen, Brombeersorbet	8 €
Norwegisches Omelette	9 €
Himbeeren, Sandkuchen mit Salzbutter und Chantilly	9 €
Schokoladen Eclair zum Teilen	7 € p.P.
Aprikosen-Mandel Millefeuille	9 €