

# Mittagsmenü 33€

*Serviert nur zu Mittag, außer an Sonn- und Feiertagen*

## VORSPEISE

### LANGSAM GEKOCHTES "PERFEKTES EI"

Pilz-Espuma, Toastbrot mit  
Räucherfisch

**ODER**

### VORSCHLAG DES TAGES

**ODER**

### 6 AUSTERN AUS ILE TUDY



## HAUPTSPEISE

### KABELJAU-STEAK MIT PAPPARDELLE AUS WEICHWEIZEN UND BUCHWEIZEN AUS DER BRETAGNE

Mediterrane Aromen

**ODER**

### GEFLÜGEL-BALLOTINE AUS FREILANDGEFLÜGEL, GEFÜLLT MIT HASELNÜSSEN

Gemüseauflauf Tian-Art und  
geräucherter Bratenjus



## DESSERT

### KÄSE-AUSWAHL 3 SORTEN

mit Würzbeilagen

**OU**

### DIE SÜßE LECKEREI DES TAGES



*Menüänderungen werden berechnet.*

# Menü "Neues Entdecken" 43€

## VORSPEISE

### KANDIERTER LACHS

Fenchel Natur, Luftige  
Buchweizen-Spitze und Wasabi-  
Würzbeilage

## HAUPTSPEISE

### POLLACK

cremiges Risotto mit Sargel aus La  
Torche, Chorizo-Epuma

## DESSERT

### DIE SÜßE LECKEREI VON DEM MOMENT

## SÜßE LECKEREIEN

*Menüänderungen werden berechnet.*

# Menü "Purer Genuss" - 57€

## VORSPEISEN

SEELACHS-CARPACCIO UND SPARGEL  
AUS LA TORCHE

Zitrusfrüchte-Dressing

ODER

SÜDWESTLICHE STOPFLEBER

saisonales Chutney, Lebkuchen-Socca-  
Fliese

## GERICHT NACH WAHL

HAFENRÜCKKEHR DER FISCHER MIT DEM  
FANG VOM TAGE

Kartoffel-Aligot mit "Tomme Esquibio"-  
Käse und Artischocke, Jus mit Cidre aus  
der Bretagne

ODER

SCHWEINEFILET MIGNON

Anna-Kartoffeln, Auberginenkaviar und  
brauner Jus

## DESSERT

DIE ERDBEERE- BASILIKUM

ODER

PARIS-AUDIERNE BRÖTCHEN

## SUßE LECKEREIEN

*Menüänderungen werden berechnet.*

# Speisekarte

## VORSPEISEN

Langsam gekochtes "Perfektes Ei",  
Räucherlachs-Toastbrot, Pilz-Espuma 12€

Kandierter Lachs, Fenchel Natur,  
luftige Buchweizen-Spitze und Wasabi-  
Würzbeilage 17€

Seelachs-Carpaccio und Spargel aus La  
Torche, Zitrusfrüchte-Dressing 19€

Thunfisch Tataki, knackiges Gemüse,  
Süß-saure Soße 21€

südwestliche Stopfleber, saisonales  
Chutney, Lebkuchen-Socca-Fliese 22€

## HAUPTSPEISEN

### DER FISCH

Kabeljau-Steak mit Pappardelle aus Weichweizen und  
Buchweizen aus der Bretagne, Mediterrane Aromen 19€

Pollack, cremiges Risotto mit Spargel aus La Torche,  
Chorizo-Espuma 21€

Moquecas de Pescos, Brasilianische Fischsuppe mit  
Gewürzen und Kokosmilch 23€

Hafenrückkehr der Fischer mit dem Fang vom Tage,  
Kartoffel-Aligot mit "Tomme Esquibio"-Käse und  
Artischoke, Jus mit Cidre aus der Bretagne 24€

### DES FLEISCHES

Geflügel-Ballotine aus Freilandgeflügel, gefüllt mit  
Haselnüssen, Gemüseauflauf Tian-Art und geräucherter  
Bratenjus 21€

Schweinefilet Mignon, Anna-Kartoffeln,  
Auberginenkaviar und brauner Jus 24€

## KÄSE

Käseplatte mit Würzbeilagen 12€

## HERKUNFT DES FLEISCHES

**Schweinefleisch:** *in Frankreich (in  
Bretagne) geboren, aufgezogen  
und geschlachtet*

**Geflügel:** *in Frankreich (in Côtes  
d'Armor) geboren, aufgezogen und  
( in Finistère)geschlachte*

**Stopfleber:** *in Frankreich geboren,  
aufgezogen und geschlachtet*

## SÜßE LECKEREIEN

14€

Die Erdbeere- Basilikum

Paris-Audierne brötchen

Genuss aus Milkschokolade

Intensives schwarz und gesalzener Butterkaramell

Pekannüsse und Banane Torte

# Meeresfrüchte

## UNSERER MEERESKÜSTEN

**Austern aus Île Tudy  
6/9/12 Stück**

**12€/18€/24€**

**Meeresfrüchte-Platte - für 1 person- (auf Reservierung 24  
Stunden im Voraus)**

**1 Seespinne oder 1 Taschenkrebs (je nach Jahreszeit), 6  
Austern aus Ile Tudy, 250g Kaisergranat, Garnelen,  
Wellhornschnecken, Strandschnecken**

**Preis laut Auktion  
je nach Fang**

**Kaisergranat Hirondelle  
"Les Demoiselles du Guilvinec" 350g**

**Preis laut Auktion  
je nach Fang**

**ganzer Hummer**

**Preis laut Auktion  
je nach Fang**

*Aufgrund der aktuellen Lage auf dem Weltmarkt sehen wir uns gezwungen, unsere Preise zumindest teilweise zu erhöhen: Gründe dafür sind die aktuelle geopolitische Lage, unsere Achtung für die Arbeit unserer Produzenten und die zahlreichen klimatischen Veränderungen, denen diese auch in diesem Jahr ausgesetzt sind.*