

LES PRÉFÉRÉS DE JEAN-CLAUDE JEAN-CLAUDE EMPFIEHLT SEINE FAVORITEN

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE No. 1-3-5-13 7.00
soupe à l' oignon gratinée

BRETONISCHE FISCHSUPPE No. 1-2-3-8-10-14 12.50
un air de Bretagne
Kabeljau, Schellfisch, Scampi, Schellfisch-Safranfond,
Gemüse, Baguette

TAPAS DEPARDIEU No. 1-6-8-10-14 13.50
étagère du ratskeller
Parmaschinken, grüner Spargel, Wildkräuterlachs,
Mozzarella, gegrillte Zucchini-Glockenpaprika,
Basilikum Balsamicoessig-Reduktion, Tomaten-Bruschetta

BOEUF BOURGUIGNON No. 1-3-9-13 9.50
in Pinot-Noir-Cognac geschmorte Ochsenschulter,
Thymian, Rosmarin, Lorbeer, Perlzwiebeln, Speck,
Champignons, Möhrchen, Schalotten, Baguette

GEBRATENE ARKTIC SCAMPI No. 1-2-3-5-10-14 24.00
petit folie de gambas
Kräuterbutter 7.50
Knoblauchsauce 13.50
19.00
24.00

STEAK CAFÉ DE PARIS No. 1-3-6-9-10-14 24.50
Pommersche Angus Rind-Färse feingesäbeltes Paillard
Balsamico-Essig-Reduktion, Glockenpaprika, grüner Spargel,
Rucolasalat, Parmesankäse, Tomatenbruchetta 200 g
Auf Wunsch eine Portion Pommes frites dazu 4.00

KÄSE - FROMAGES DE FRANCE No. 1-6-9-14 8.00
Fromages de l' Exagone
Baguette, Weintrauben, Walnüsse, Quittensenf 14.00
21.00

LES PRÉFÉRÉS DE JEAN-CLAUDE KLEINE GERICHTE IN TAPAS-GRÖSSE SERVIERT!

JAMBON DE PARME No. 1-9-14 8.00
PARMASCHINKEN,
mediterranes Grillgemüse,
Basilikumpesto, Baguette

FISH & CHIPS No. 1-5-8 8.50
Alaska Seelachsfilet gebacken
im fluffigen Teig, frittierte Country Fries,
Gemüsegröstl, Remoulade

BACKHENDL No. 1-3-5-6-10 9.00
Freilaufhähnchenbrustfilets,
knusprige Kürbiskernkruste,
Zitronendip, Kartoffel-Vogerlsalat

PIRATE`S STEAK SAND. No. 1-3-4-6-10-13 9.50
gegrilltes Barbecue-Flanksteak,
Limabohnen, Heumilch-
Wiesenkräuterkäse au gratin
auf geröstetem Ciabattabrot

SURF & TURF No. 1-2-3-5-6-9-10-13 10.00
angebratenes Ochsenlendentatar,
Lobstermayonnaise,
gegrillte Nordseekrabben,
geröstetes Ciabatta

TAPAS BAVAROIS No. 1-3-5-6-9-10-13 15.00
Schinkenpflanzerl auf Krautsalat,
Nürnberger Rostbratwürstl-Sauerkraut
Leberkäs mit Spiegelei
auf Kartoffelsalat

PETITE SALADE No. 1-3-5-6-9 9.00
DE CHÈVRE
Ziegenkäseröllchen, Frisée- und
Kopfsalatherzen, Erbsenschoten,
Mango-Pfefferdressing, frittierte
Blumenkohlröschen, Baguette

RISOTTO J.-CLAUDE No. 3-10-13-14 8.00
Ofentomaten, frittierte
Parmesanchips,
Kräuterschaumsauce

PASTA DE LA MAMAN No. 1-3-5-10 8.00
Tagliatelle in Rucolabutter, grüner
Spargel, Glockenpaprika,
getrockneter Frischkäse

LACHSGRATIN No. 1-3-8-10-13-14 10.00
Lachsfilet, Kartoffelpüree, Karotten,
Zuckerschoten,
mit Käsesauce gratiniert

POISSON POMPADOUR No. 1-3-5-8-9-10-13 10.00
Schellfischfilet, Senf-Buttersauce,
gegrillte Nordseekrabben,
Zwiebeln, Bratkartoffeln

KENSINGTON BEEF No. 1-3-6-9-10-14 10.50
gegrilltes Ochsenlenden Paillard,
Kensingtonbutter, grüner Spargel,
Ofenpaprika, Balsamico,
Parmesanshavings, Baguette

BOEUF AU POIVRE No. 1-3-6-9-10-14 12.00
geschnetzelte Ochsenfiletspitzen,
Balsamico-Pfeffersauce,
gebratene Pilze,
Kartoffelstampfsäckchen

SCHNITZELTRAUMA No. 1-5-10 11.00
Wiener Kalbsschnitzel, Preiselbeeren,
unser Kartoffelsalat

SHRIMP MANDARIN No. 1-2-4-9-10 12.00
2 gegrillte Jumbogarnelen,
Kokos-Curryschaum,
Sesam-Gemüse, Cashewnüsse,
Baguette

MINI ZITRONENSORBET 3.00
in der Frucht

HOT CHOCOLATE LADY No. 5-10 6.00
geeister Frankfurter Kranz,
heisse Schokoladensauce,
Ananas

