

# Les Classique

Täglich bis 12:00-23:00 Uhr



## Croque Monsieur 8,90

Toast mit Schinken, Crème fraîche und Käse überbacken

## Croque Mozzarella 10,90

Toast mit Tomaten, Pesto, Rucola und Mozzarella überbacken

## Gambas al ajillo 16,00

5 Black Tiger Riesengarnelen, Olivenöl, Knoblauch, Chili

## Lachstatar für 1-2 18,00

Norwegischer Lachs, Kapern, Vinaigrette, gerösteter Brotchip, Gurke, Pflücksalat, Wasabi-Mayonnaise

## Meeresfrüchtesalat f. 2 19,00

Garnelen, Jakobsmuscheln, Crevetten, Artischocke, Amalfi-Zitrone, Oliven, getrocknete Tomaten, Kapern, gerösteter Brotchip

## Plateau et Etagere für 2 24,00

mit französischer Käseauswahl, Bayonner Schinken, Fenchelsalami und süß-sauer eingelegtem Gemüse  
1,2,4,6,9,14,15,16,18,19,24

## Zwiebelsuppe 10,00

mit geröstetem Baguette, Käse  
3,5,8,18,19,31

## Austern «Fine de Claire»

Mit Zitrone und Himbeeressig mit Schalotten 5,25

1 Stück 4,50

6 Stück 24,90

13 für 12 49,80

## Mixed Grill Fish ab 2 Personen

Jakobsmuscheln, Rotbarschfilet, Lachsfilet, Black Tiger Riesengarnelen, Sauce & Salat

Pro Person 47,00

## Mixed Grill Fish Royal ab 2 Personen

Jakobsmuscheln, Hummer, 2 Black Tiger Riesengarnelen, Arme von der Königskrabbe, Sauce & Salat

Pro Person 79,00

## Mixed Grill Meat für 2-4 Personen

Argentinisches Rinderfilet, Lammkarree, Maispoularde, Sauce & Salat, je ca. 400g Fleisch

Pro Person 42,00

## Chateaubriand für 2 Personen

Ein doppeltes Steak aus der Mitte des Rinderfilets, Sauce & Salat

Pro Person 42,00

## Bouillabaisse für 2 Personen

Traditionell französische Fischsuppe mit Safran, Zander, Lachs, Pulpo, Kabeljau, Garnele, Rouille, Käse und Croûtons

Pro Person 28,00

## Ravioli mit Spinat-Ricotta-Füllung 18,00

Basilikum Pesto und Pinienkerne  
2,3,4,18,19,24,29

## Risotto Chorizo 20,00

Risotto mit Chorizo picante und Pesto  
1,2,5,7,8,18,29

## Risotto Artichauts 20,00

Risotto mit Artischocken und Weißweinsauce  
1,2,5,7,8,18,19

## Pasta Garnele 21,50

Tagliolini mit gebratenen Garnelen in Pernod-Kräuter-Tomaten Sauce  
5,8,18,19,23,24,29

## Tagliata 32,00

Rinderfilet (150g) gegrillt in Tranchen auf Rucola, Cherrytomaten und Parmesan  
20,24,29

## Steak frites 29,50

Rumpsteak (200g) mit Kräuterbutter Salat, Pommes pont neuf  
1,5,8,15,19,23



## Crème Brûlée 8,90

mit Bourbonvanille  
8,14,15

## Mousse au Chocolat 9,50

mit Kardamom-Minz-Beeren  
5,8,15,22,24

## Macarons Pro Stück 2,00

Sorten: weiße Schokolade mit Vanille, Pistazie, Dunkle Schokolade, Himbeere, Kaffee

## Pikante, bretonische Fischsuppe 12,50

Käse, Croûtons, Aioli

## 3 Würstchen 8,50

Ketchup, Senf, Baguette

## Bodin Noir 15,50

Mit Kartoffelpüree, Apfelchutney

## Salade «Ganymed» 14,80

Blattsalate, eingelegtes Gemüse, Dijonsenf-Vinaigrette

## Caesar Salad 18,90

Mit Speck, gebratene Black Tiger Garnelen

## Salade Niçoise 19,50

Ei, Anchovies, Tomaten, Thunfisch

## Merguez 24,50

Mit Frites und Salat

## Sandwich 13,90

Mit Merguez und Frites

## Portion Pommes klein/ groß 4,50 / 8,50

Ketchup 0,50

Mayonnaise 0,50

Portion Butter 1,50

## Tartare du Chef 24,50

200 g Tartare, Baguette und Frites

## Tartare Royal 34,50

200 g Tartare mit Trüffel, Baguette und Frites

## Tartare Vegan 24,50

Mit veganem Kaviar, Baguette und Frites

## Tartare Fromage 24,50

200 g Tartare, kurz gebraten mit gereiftem Comté und Frites

## Tartare Campagnard 24,50

200g Tartare, kurz gebraten mit Speckwürfeln und Frites

Alle Tartare wahlweise mit Roggen-Vollkornbrot

## Assiette Fromage

klein-13,00 • groß-18,00  
Käseauswahl mit Trauben  
+ Feigensenf 42g im Glas +2,50

# Getränke · Boissons

## Wein & Sparkling

WEISS	l	€
<b>Riesling</b>		
Fruits de Mer	0,15l	6,00
Pfalz	1,0l	30,00
<b>Chardonnay</b>		
Patriarche	0,15l	6,50
Bourgogne	0,75l	28,00
<b>Luberon</b>		
Perrin	0,15l	7,50
Rhône	0,75l	32,50
<b>Sauvignon</b>		
La Perriere	0,15l	8,00
Loire	0,75l	34,50

## ROSÉ

<b>Syrah Rosé</b>		
Hecht & Bannier	0,15l	8,00
Languedoc, Bio	0,75l	34,50

## Heritage Rosé

Patriarche	0,15l	6,50
Bourgogne	0,75l	28,00

## ROT

### Cabernet Sauv.

Patriarche	0,15l	6,50
Bourgogne	0,75l	28,00

### Merlot

Schröder & Schyler	0,15l	7,00
Languedoc	0,75l	30,00

### Ventoux

Famille Perrin	0,15l	7,50
Rhône	0,75l	32,50

### Bordeaux

Château Nicot	0,15l	8,00
Cab.Sauv., Merlot	0,75l	34,50

### Champagne

Castelnau brut  
0,1l 15,00

## CRÉMANT

### Patriarche Père et Fils

Blanc	0,1l	8,50
Rosé	0,1l	9,00

## CIDRE

### French Cidre

Brut, Rosé, Raspberry	0,33l Fl.	8,00
-----------------------	-----------	------

## Heiße Getränke

Espresso	2,50
Espresso Macchiato	2,80
Doppelter Espresso	4,00
Doppelter Espresso Macchiato	4,20
Cappucino	3,50
Café Crème / Americano	3,00
Café Latte	4,50
Bol de Café au Lait	4,50
Café Brûlot (mit Brandy und Zimt)	6,50
Café Normand (Espresso mit Calvados)	5,40
Chocolat Chaud (heiße Schokolade)	4,50
-mit Sahnehaube	5,20
-mit Rum & Sahnehaube	7,50
Bol de thé (Eilles Biotee, versch. Sorten)	4,50



## APERITIFS

### Aperol Spritz 9,00

4cl Aperol, Soda, Prosecco

### Biano Rosso 9,00

2cl Campari, 2cl Vermouth, Angostura, Prosecco

### Violet Spritz 9,00

2cl Veilchenlikör, Weißwein, Zitronenlimonade

### Hugo 9,00

Prosecco, Holunderblütensirup, Limette, Minze

### Lillet Berry Spritz 9,00

4cl Lillet Blanc, Prosecco, Himbeersirup, Tonic Water

### Lillet Capri 9,00

4cl Lillet Blanc, Prosecco, Orangensirup, Zitronensaft

### Aperol 4cl 7,00

### Campari 4cl 7,00

### Lillet Blanc / Rouge 5cl 7,00

### Rinquinquin 5cl 7,00

Weißwein mazeriert mit Pfirsich

### Noix de la St. Jean 5cl 7,00

Rotwein mazeriert mit grüner Walnuss

### Kir 0,1l 7,50

Cassis / Pêche / Framboise / Mûre

## Kalte Getränke

SÄFTE	l	€
Orangensaft	0,3l	3,90
Apfelsaft	0,3l	3,90
Traubensaft	0,3l	4,50
Rhabarbernektar	0,3l	4,50
Saftschorlen	0,3l	3,90

## SODA & WASSER

Orangina gelb	0,25l Fl.	4,50
Coca cola / zero	0,2l Fl.	3,50
Thomas Henry	0,2l Fl.	4,00
Tonic / Bitter Lemon		
Viva con Agua	0,33l Fl.	3,90
still / prickelnd	0,75l Fl.	8,00

## BIER

### Fass

Radeberger Pilsener	0,3l	5,00
	0,5l	8,00

### Flasche

Radeberger Pilsener	0,33l	4,50
Maisel's Hefe	0,5l	7,00
Berliner Weisse rot/grün	0,3l	4,50
Maisel's Hefe alk.-frei	0,5l	7,00
Königs Pilsener alk.-frei	0,33l	4,50

## PASTIS & ANIS

Ricard	4cl	6,50
Pastis 51	4cl	7,50
Henry Bardouin Pastis	4cl	8,50

### White Peach Spritz

Prosecco, Pfirsichsirup, Pfirsich, Zitrone  
12,00



## DIGESTIFS

Bertrand		
- Marc d'Alsace	2cl	5,50
- Quittenlikör	2cl	4,50
- Crème de Cassis	2cl	4,00
Thymianlikör	2cl	5,00
Chateau du Breuil VSOP	2cl	6,50
Armagnac	2cl	6,50