

Menu

Modern French Country Cooking
All prices in EUR

Starters

Olives	4
Bread & Butter	6
bread from "KEIT" & whipped herb butter	
Cheese Plate	16
Tuna Tartare	14
French Onion Soup (vegetarian)	15
slow-cooked onions, savory broth, toasted bread, melted Comté on top	
Beef Tartare	19
served with milk bread and cured egg yolk	
Panisses (vegan)	14
Crispy chickpea fritters with a truffle mayonnaise	
Oysters	15 / 29 / 55
3 / 6 / 12 pieces	

Mains

Beef Bourguignon	27
with herb-garlic butter potato purée	
Char en Papillote	29
fish with asparagus pilaf rice	

Desserts

Mousse au Chocolat	9
silky mousse finished with olive oil and sea salt	
Lavender Creme Brulee	9
with a fine caramel crust	

Menü

Modern French Country Cooking
Alle Preise in EUR

Vorspeisen

Oliven	4
Brot & Butter	6
Brot von "KEIT" und geschlagene Kräuterbutter	
Käseplatte	16
Tuna Tartare	14
Französische Zwiebelsuppe (vegetarisch)	15
Langsam gegarte Zwiebeln, herzhafte Brühe, geröstetes Brot, geschmolzener Comté darüber	
Rindertartar	19
serviert mit Milchbrot und gebeitztes Eigelb	
Panisses (vegan)	14
Knusprige Kichererbsen-Fritters mit Trüffelmayonnaise	
Austern	15 / 29 / 55
3/ 6 / 12 Stück	

Hauptgerichte

Boeuf Bourguignon	27
Kartoffelpüree mit Kräuter-Knoblauch-Butter	
Saiblingsfilet en Papillote	29
Fisch mit Spargelpilaw	

Desserts

Mousse au Chocolat	9
Seidige Mousse, verfeinert mit Olivenöl und einer Prise Meersalz	
Lavendel-Crème brûlée	9
mit feinen Karamellkruste	