



Menu

Modern French Country Cooking
All prices in EUR

Starters

Olives	4
Oysters	15 / 29 / 55
3 / 6 / 12 pieces	
Bread & Butter	6
bread from "KEIT" & whipped herb butter	
Cheese Plate	16
French Onion Soup (vegetarian)	15
slow-cooked onions, savory broth, toasted bread, melted Comté on top	
Beef Tartare	19
served with cured egg yolk	
Panisses (vegan)	14
Crispy chickpea fritters with a truffle mayonnaise	
Tomate farcie au Chèvre (vegetarian)	11
Stuffed tomato with whipped goat cheese served with olive oil from south of France	

Mains

Char fillet en Papillote	32
Fish with asparagus pilaf rice	
Entrecôte rôtie, Frites, Sauce au Poivre	32
Slow-roasted entrecôte with Royal Mustard, french fries, pepper sauce and fresh salad	

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
Austern	15 / 29 / 55
3/ 6 / 12 Stück	
Brot & Butter	6
Brot von "KEIT" und geschlagene Kräuterbutter	
Käseplatte	16
Französische Zwiebelsuppe (vegetarisch)	15
Langsam gegarte Zwiebeln in kräftiger Brühe, mit geröstetem Brot und Comté überbacken	
Rindertatar	19
serviert mit gebeitztem Eigelb	
Panisses (vegan)	14
Knusprige Kichererbsen-Fritters mit Trüffelmayonnaise	
Tomate farcie au Chèvre (vegetarisch)	11
Gefüllte Tomate mit aufgeschlagener Ziegenkäse, serviert mit Olivenöl aus Südfrankreich	

Hauptgerichte

Saiblingsfilet en Papillote	32
Fisch mit Spargel-pilaw	
Entrecôte rôtie, Frites, Sauce au Poivre	32
Langsam gebratenes Entrecôte mit Königssenf, Pommes, Pfeffersoße und frischem Salat	

Desserts

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