



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	6 / 16
1 piece / 3 pieces	
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

Rôti d'entrecôte	36
Slow-roasted entrecôte with Moutarde Royale, french fries, pepper sauce and fresh salad	
Coquelet rôti	32
Half coquelet, fondant potatoes, caramelized fennel & chicken jus	

Desserts

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

Extras

French Fries	6	Side salad	5
--------------	---	------------	---



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	6 / 16
1 Stück / 3 Stück	
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

Rôti d'entrecôte	36
Im Ganzen rosa gegartes Rib Eye, Pommes, Pfeffersauce, Beilagensalat	
Coquelet rôti	32
Halbes Coquelet, Fondant-Kartoffeln, karamellisierter Fenchel & Geflügeljus	

Desserts

Mousse au Chocolat	9
Karamellmousse, verfeinert mit Olivenöl und Meersalz	
Lavendel-Crème brûlée	9
Mit feiner Karamellkruste	

Extras

Pommes frites	6	Beilagensalat	5
---------------	---	---------------	---