

Principaux | Hauptspeisen | mains

Les moules marinière et frites | 34

Miesmuscheln mit Weisswein, Knoblauch und Zwiebeln, dazu Pommes Frites
Mussels with white wine, garlic and onions served with French fries

Les moules du jour et frites | 36

Miesmuschelvariation des Tages mit Pommes Frites
Mussels variations of the day served with French fries

Les huitres - Fines de Claires Oléron no. 3

Bevor eine Auster die Bezeichnung «Fines de Claires» tragen darf, muss sie mindestens einen Monat lang veredelt werden. Dafür werden die gesammelten Austern in Meerwasserbecken gesetzt, deren hohe Wasserqualität das Innere der Austern klären und reinigen. Während der Veredelung entwickeln die Austern ein sehr reines und leicht salziges Aroma mit einer feinen Note von Seetang. Das zarte Muschelfleisch von der französischen Insel Oléron lässt sich mit seinem milden und klaren Geschmack hervorragend pur schlürfen.

3 Stk. | 13.5

9 Stk. | 39

12 Stk. | 52

Vin blanc | Weisswein | white wine

Le G de Château Guiraud 2022

Bordeaux Blanc Sec AOC (Bio)

Cépages: Sauvignon Blanc, Sémillon

Origine: Château Guiraud, Bordeaux

G von Château Guiraud ist ein trockener Weisswein, der aus vollreif geernteten Trauben hergestellt wird. Er reift für ca. neun Monate in den Eichenfässern, aus denen der Grand Cru des Vorjahres stammt. Er zeigt Ausdrucksreichtum und eine durchsetzungsfähige Persönlichkeit. Die Mischung aus Sauvignon und Semillon macht ihn zu einem bemerkenswerten Wein, dessen Potenzial den Gaumen von Weinliebhabenden und eingefeischten Weinkennenden gleichermaßen herausfordern wird.

10cl | 9.5

75cl | 65