



CAFÉ DE BRETAGNE

[MEERESFRÜCHTE & BISTRO]

Spezialitäten der Woche

- | | |
|---|---------|
| ★ Crème-Süppchen von Moule und Safran | 9,50 € |
| ★ 3 gratinierte Riesenaustern | 12,50 € |
| ★ Gebratene Jakobsmuschel auf Hummerlinsen
und geschmortes Kalbsbäckchen | 15,50 € |
| ★ Seelachs Rücken auf Speck Choucroute, Drillinge | 20,50 € |
| ★ Rochenflügel „Grenoble“, La Ratte Kartoffeln | 23,50 € |
| ★ Rascasse im Ganzen, zweierlei Romanesco | 24,50 € |
| ★ Adlerfisch Filet, auf Steinpilz-Risotto, Zuckerschoten | 25,50 € |
| ★ Thunfisch Filet, Austernpilze, getrüffelte Polenta | 26,50 € |
| ★ Skrei Rücken, Maronenpüree, Rosenkohl | 27,50 € |
| ★ Pot-au-Feu, von Edelfischen und bretonischen Muscheln | 29,50 € |
| ★ Seezunge Müllerin, (im Ganzen) mit Kartoffelpüree, Salat | 35,50 € |
| ★ Tarte Tâtin, Zimt Crème Fraîche | 7,50 € |