

Kalte Vorspeisen/*Les entrées froides*

Rillettes von Crustamor, Bretagne, im Glas, 90 g <i>Rillettes by Crustamor small glas, 90 g</i>	
• Lachs, Makrele, Sardine oder Thunfisch je <i>salmon, mackerel, sardine or thuna</i>	7,50 €
• Rotbarbe & Safran oder Kaisergrant je <i>red mullet with safran or langoustine</i>	8,50 €
Öl-Sardinen von Les Mouettes d'Amor, Bretagne, ca. 90 g mit Salatbouquet	
• mit Olivenöl, Bio <i>with bio olive oil</i>	11,50 €
• mit Olivenöl & Zitrone, bio ; mit Zitronenconfit oder Pikant je <i>with bio olive oil and lemon, with lemon confit or spicy</i>	12,50 €
• Jahrgangssardinen <i>vintage sardines</i>	13,50 €
• mit schwarzem Trüffel <i>with black truffle</i>	15,50 €
Thunfisch geräuchert, Portion ca. 60 g <i>smoked thuna</i>	6,00 €
Schwertfisch geräuchert, Portion ca. 60 g <i>smoked swordfish</i>	7,00 €
Norwegischer Lachs geräuchert, Portion ca. 100 g <i>smoked norwegian salmon</i>	8,00 €
Graved Lachs hausgebeizt, Portion ca. 100 g <i>graved salmon house pickled</i>	10,00 €
Lachskaviar, Portion ca. 40 g <i>salmon caviar</i>	10,00 €
Schottischer Premium Lachs geräuchert, Portion ca. 100 g <i>smoked scottish premium salmon</i>	11,00 €
Jakobsmuschelcarpaccio <i>scallop carpaccio</i>	11,50 €
Plateau de mer ½ Portion geräucherter Schwert- und Thunfisch, norw. Lachs, je 2 Crevettes roses S aus Madagaskar und Brasilien zuzüglich Pulposalat	15,50 €
½ Portion <i>smoked swordfish and thuna, smoked norwegian salmon,</i> 2 Crevettes roses from madagascar and brasil	19,50 €
Nordique de luxe Jakobsmuschelcarpaccio, Lachskaviar, geräucherter Schottischer Premium Lachs und hausgebeizter Graved Lachs <i>scallop carpaccio, salmon caviar, smoked scottish premium salmon</i> <i>and graved salmon house pickled</i>	22,50 €

Warme Vorspeisen/Les entrées chaudes

Cappuccino vom Hummer <i>lobster cappuccino</i>	8,50 €
Venusmuscheln in Kräuterbutter gratiniert <i>venus shells gratinated in herb butter</i>	9,00 €
Schwertmuscheln in Pernodsauce	10,50 €
Fischsuppe nach Art des Hauses von Edelfischen nach Tagesfang mit Rouille und Käse <i>La soupe de poisson faites maison, rouille et fromage</i>	11,50 €
Hausgemachte Hummerravioli <i>Ravioli de homard fait à la maison</i>	15,50 €

Salate der Saison/Salades de Saison

• Beilagensalat <i>Salades variées</i>	4,00 €
• mit gratiniertem Ziegenkäse und Thymianhonig <i>avec Fromage de chèvre gratiné et miel de thym</i>	10,50 €
• mit kalten Meeresfrüchten <i>avec fruits de mer (froid)</i>	12,00 €
• mit geräuchertem Lachs <i>avec saumon fumé</i>	12,00 €
• mit kaltem Pulpo (Krake) <i>avec poulpe (froid)</i>	13,50 €
• mit gebratenen Jakobsmuscheln <i>avec Coquilles Saint-Jacques</i>	13,50 €
• mit Garnelen gebraten mit Chilli & Knoblauch <i>avec crevettes frites avec du piment et de l'ail</i>	17,50 €

Bretonische Bio-Miesmuscheln mit Pommes/ *Moules de Bouchot et Frites* (ca. Juni–März/Juin–Mars)

À la marinière mit Weißwein, Schalotten, Petersilie & Butter <i>À la marinière avec vin blanc, échalotes, persil, beurre</i>	15,00 €
À la crème mit Weißwein, Sahne, Schalotten, Knoblauch & Petersilie <i>À la crème avec vin blanc, crème, échalotes, ail et persil</i>	16,50 €
À la provençale mit Tomaten, Kräutern der Provence, Zwiebeln & Knoblauch <i>À la provençale avec les tomates, les herbes de Provence, les oignons et l'ail</i>	17,50 €
Mit Roquefort, Sahne, Schalotten & Petersilie <i>Au roquefort avec crème, échalotes et persil</i>	19,00 €

Hauptgerichte/*Les Plats*

Bretonische Muschelpfanne mit Nudeln <i>Coquilles bretonnes avec des nouilles</i>	15,50 €
Cassolette von bretonischen Muscheln mit Knoblauchbrot <i>Cassolette de coquilles bretonnes avec du pain à l'ail</i>	16,50 €
„Bretonisches Schlemmerfilet“ (Blauleng, Wildfang) mit Kräuterkruste, Gemüse Julienne & Kartoffelpüree <i>„Bretonisches Schlemmerfilet“ (lingue bleue sauvage) poisson à la bretonne bordelaise, en croûte aux herbes, Julienne de légumes et purée de pommes de terre</i>	18,50 €
„La Choucroute de la mer“ – Fisch Medaillons, Kartoffeln und Muscheln auf Sauerkraut mit Champagnersauce <i>„La Choucroute de la mer“ - Médailles de poisson, pommes de terre et moules sur la choucroute avec sauce au champagne</i>	22,50 €
Homard à l'armoricaine - warmer Hummer nach bretonischer Art mit Kartoffelpüree und Gemüse <i>Homard à l'armoricaine, purée de pommes de terre & légumes</i>	halber Hummer 24,50 € ganzer Hummer 45,00 €
Linguine „Fruits de Mer“ mit Lachs, Jakobsmuscheln, Garnelen, Muscheln und Kaisergranat <i>Linguine „Fruits de Mer“ avec saumon, coquille St. Jacques, crevettes, coquillages et langoustine</i>	25,50 €
Bouillabaisse à la „Café de Bretagne“ von 5 Edelfischen filetiert, in 2 Gängen serviert wie zum Beispiel Drachenkopf, Seeteufel, Rotbarbe, St. Pierre etc., Rouille, Käse, geröstetes Baguette (ab 2 Personen) <i>Bouillabaisse à la „Café de Bretagne“ de 5 poissons exquis en filet, servis en 2 plats, par exemple rascasse, lotte, rouget, Saint-Pierre, etc., Rouille, fromage, baguette grillée (min. 2 personnes)</i>	pro Person 36,50 €

Hausgemachte Desserts/*Desserts fait à la maison*

Apfeltarte, Zitronentarte oder Schokoladenkuchen <i>Tarte aux pommes, Tarte au citron ou Gâteaux au choco lat</i>	3,50 €
Crème brûlée von Bourbon Vanille <i>Crème brûlée à la vanille Bourbon</i>	6,00 €
Cidre-Sabayon mit Cassis-Likör <i>Cidre-Sabayon avec liqueur de cassis</i>	6,50 €
Tonkabohnen Parfait auf Fruchtspiegel <i>Parfait aux Fève de Tonka avec coulis de fruit</i>	7,50 €
Dessertvariation	10,50 €

Crêpes

- mit braunem Zucker
cassonade 4,00 €
- mit Nutella
avec Nutella 5,50 €
- mit bretonischer Konfitüre
à la confiture bretonne 6,00 €
- mit bretonischem Karamel mit gesalzener Butter
au caramel au beurre salé breton 6,50 €
- mit Calvadosäpfeln
avec pommes Calvados 8,50 €
- Suzette, mit Orangen und Orangenlikör flambiert
Suzette, Orange et liqueur d'orange 9,50 €

Käse/*Les fromages*

Kleine oder große französische Käseauswahl €/12,00 € <i>Petite ou grande sélection de fromages français</i>	7,00
---	------