

IRMA LA DOUCE

Vorspeise / Starter

Gillardeau Auster Stk. 7€

Gillardeau oyster pcs. 7€

Gillardeau Auster gratiniert / Beurre Café de Paris Stk. 10€

Gillardeau oyster gratinated / beurre café de paris pcs. 10€

Rindertatar / Schalotte / Kaper / Tomate 24€

10g Ossietra Kaviar, zuzüglich 39€

Beef tatar / shallot / caper / tomato 24€

10g Ossietra caviar, additional 39€

Grüner Spargel / Kiwi / Mimolette 21€

Green asparagus / kiwi / mimolette 21€

Saibling Tartelette / Brunnenkresse / Salzzitrone 27€

Char tartelette / watercress / saltlemon 27€

Zwischengang / Intermediate course

Weißer Spargel Pot au feu / gebeiztes Eigelb 22€

White asparagus pot au feu / cured egg yolk 22€

Kalbsbries / Morchel á la Creme / Dinkel 29€

Sweetbreads / morrel á la creme / spelt 29€

Blaue Garnele / Salatroulade / Sauce Bordelaise 27€

Blue prawn / salad roulade / sauce bordelaise 27€

IRMA LA DOUCE

Hauptgang / Main course

Boeuf Bourguignon 42€

Boeuf Bourguignon 42€

Bouillabaisse Sud / rote Garnele / Knurrhahn / Muschel / Rouille 44€

Bouillabaisse broth / red prawn / gurnard / mussel / rouille 44€

Spargel / Kartoffel / Sauce Hollandaise 47€

mit wahlweise

Lammkotelett ausgebacken oder

Entrécôte oder Loup de Mer

Asparagus / potato / sauce hollandaise 47€

per choice with

lamb chop deep fried or

entrécôte or loup de mer

Aubergine / Labneh / Sesam 31€

Eggplant / labneh / sesame 31€

Dessert

Crème Brûlée 12€

Crème Brûlée 12€

Rhabarber / Kokosnuss / Mandel 17€

Rhubarb / coconut / almond 17€

Tiramisu 17€

Tiramisu 17€

Käse vom Affineur Waltmann / 5 Stk. 24€

Cheese from Affineur Waltmann / 5 pcs. 24€