

IRMA LA DOUCE

Vorspeise / Starter

Gillardeau Auster Stk. 7€

Gillardeau oyster pcs. 7€

Gillardeau Auster gratiniert / Buchweizenkruste Stk. 9€

Gillardeau oyster gratinated / buck wheat crust pcs. 9€

Rindertatar / Schalotte / Kaper / Tomate 24€

10g Ossietra Kaviar, zuzüglich 29€

Beef tartare / shallot / caper / tomato 24€

10g Ossietra caviar, additional 29€

Wolfsbarsch Ceviche / Zedrat / Mandel / Kürbis 25€

Sea bass ceviche / zedrat / almond / pumpkin 25€

Roter Chicorée / Picandou / Orange 21€

Red chicory / picandou / orange 21€

Offener Raviolo / Morcheln à la Crème

Open raviolo / morrels à la crème

klein 25€ / small 25€

groß 34€ / large 34€

Carbonara

klein 21€ / small 21€

groß 27€ / large 27€

IRMA LA DOUCE

Hauptgang / Main course

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

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

Piece de Boeuf Bourguignon 42€

Entrecôte / Kartoffel / Sauce Choron 46€

Entrecôte / potato / sauce choron 46€

Steinbutt / Champagner Muschel Velouté / Mangold / Knollensellerie 46€

Turbot / champagne mussle veroulté / swiss chard / celeriac 46€

Wirsing / Parmesan / Gemüse 39€

Savoy cabbage / parmesan / vegetables 39€

Dessert

Crème Brûlée 12€

Crème Brûlée 12€

Schokoladenbiscuit / Erdnuss / Birne 16€

Chocolate biscuit / peanut / pear 16€

Sorbet Kugel 5€

Sorbet 5€

Käse vom Affineur Waltmann / 5 Stk. 24€

Cheese from Affineur Waltmann / 5 pcs. 24€