

IRMA LA DOUCE

Vorspeise / Starter

Gillardeau Auster Stk. 7€

Gillardeau oyster pcs. 7€

Gillardeau Auster gratiniert / Bärlauchkruste Stk. 9€

Gillardeau oyster gratinated / wild garlic crust pcs. 9€

Rindertatar / Schalotte / Kaper / Tomate 24€

10g Ossietra Kaviar, zuzüglich 29€

Beef tartare / shallot / caper / tomato 24€

10g Ossietra caviar, additional 29€

Makrele / Mangold / Rosinen 25€

Mackerel / swiss chard / raisins 25€

Artischocke / Hülsenfrüchte / Scamorza 21€

artichoke / legumes / scamorza 21€

Risotto / Morchel / Vin Jaune

Risotto / morrel / vin jaune

klein 24€ / small 24€

groß 29€ / large 29€

Carbonara

klein 21€ / small 21€

groß 27€ / large 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€

Entrecôte / Fondant Kartoffel / weißer Spargel 39€

zuzüglich Sauce Mousseline 6€ / grüner Pfeffersoße 8€ / Bärlauch Butter 4€

Entrecôte / fondant potato / white asparagus 39€

Additional sauce mousseline 6€ / green pepper sauce 8€ / wild garlic butter 4€

Steinbutt / Fondant Kartoffel / weißer Spargel 39€

zuzüglich Sauce Mousseline 6€ / Auster Beurre Blanc 8€ / Grapefruit Remoulade 5€

Turbot // fondant potato / white asparagus 39€

Additional sauce mousseline 6€ / oyster beurre blanc 8€ / grapefruit remoulade 5€

Dessert

Crème Brûlée 12€

Crème Brûlée 12€

Vanille / Sahne / Mango 14€

Vanilla / cream / mango 14€

Sorbet Kugel 5€

Sorbet 5€

Käse vom Affineur Waltmann / 5 Stk. 24€

Cheese from Affineur Waltmann / 5 pcs. 24€