

—FiL Rouge—

ABENDKARTE

—FilRouge—

Pflanzenbasiert [Ⓟ] *Vegetarisch* [Ⓥ] *Bio* [Ⓞ]
Glutenbewusst [ⓐ] *Fisch reich an Omega-3-Fettsäuren* ^{Ⓞ3}

Bei Nahrungsmittelallergien, Fragen zu Allergenen oder diätetischen Anforderungen informieren Sie bitte unsere Gastgeber, bevor Sie bestellen.

Unsere Engagement, ein außergewöhnliches kulinarisches Erlebnis zu bieten, bedeutet, dass wir besonderen Wert auf die feinsten, saisonalen Zutaten legen. Gelegentlich können Substitutionen vorgenommen werden, um die höchste Qualität zu garantieren.

ABENDKARTE

VORSPEISEN

Terrine de foie gras de canard, chutney de mangue
Foie gras Ententerrine, Mango-Chutney

Betterave en croûte de sel, vinaigrette aux truffes, pickles de concombre (PB) (GC)
Gebackene Rote Beete in Salzkruste, eingelegte Gurken, Wintertrüffel-Vinaigrette

Carpaccio de noix de Saint-Jacques, caviar Oscietre, tartare de pommes vertes * (GC) (O3)
Carpaccio von Jakobsmuscheln, Oscietra-Kaviar von Calvisius, Granny-Smith-Apfeltatar

Escargot à la Bourguignonne
Burgunder Schnecken nach klassischer Art in Kräuter-Knoblauch-Butter

Gâteau de crabe aux épices cajun, aioli de tomates cerises
Crab Cake mit Cajun-Gewürzen, Aioli aus gerösteten Kirschtomaten

Tartare de bœuf à la Niçoise, socca *
Rindertatar à la Côte d'Azur, knusprige Socca

Melon cantaloup, pamplemousse, framboises, vieux porto (PB) (GC)
Cantaloupe-Melonen-Rose, Grapefruit, Himbeeren, Reduktion aus gereiftem Portwein

Tataki de thon rouge, sauce vierge * (O3)
Tataki vom Blauflossen-Thunfisch auf knuspriger Tomaten-Tapenade-Tart, Sauce vierge

SALATE

Salade César
Römersalat, Caesar-Dressing, Paprikacroutons, fein gehobelter Parmesan, Don-Bocarte-Sardellen

Assiette de crudités (PB) (GC)
Frisch geraspelter französischer Rohkostsalat, Dijon-Vinaigrette

Cœur de laitue au Roquefort (VG) (GC)
Kopfsalat, Schalotten, Roquefort A.O.C.

SUPPEN

Gratiné à l'oignon
Zarte Zwiebelsuppe, überbacken mit Emmentaler

Consommé de bœuf Grimaldi
Klassische Rinderconsommé nach Escoffier-Art, Parmesan-Royale, Sellerie-Julienne

Soupe de poisson Marseillaise
Marseiller Fischsuppe, Rouille-Sauce, geröstete Knoblauchcroutons

* Gesundheitshinweis: Der Verzehr von rohem oder nicht vollständig durchgegartem Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eiern kann das Risiko einer Lebensmittelvergiftung erhöhen, insbesondere wenn Sie an bestimmten Krankheiten leiden.

ABENDKARTE

LITTLE ITALY

Als Vorspeise oder Hauptgericht erhältlich

Pietro Massi calamarata pasta

Mit Carbonara oder San-Marzano-Tomatensauce (D.O.P.)

Risotto à la ricotta fumée, tartare de crevette des côtes siciliennes *

Gran-Reserva-Risotto mit Acquerello-Reis, geräucherter Ricotta,

Tatar von roten Süßwasser-Garnelen aus Sizilien

HAUPTGERICHTE

Bar en croûte, sauce Dugléré

Gebackener Mittelmeer-Wolfsbarsch im Blätterteig, cremige Tomaten-Weißwein-Sauce

Langouste Thermidor, riz pilaf

Hummerschwanz à la Thermidor, sautierte Pilze, Parmesan, Senfrahm, Pilaw-Reis

Sole meunière, pommes à l'Anglaise

Seezunge Müllerin Art, Zitronen-Petersilienbutter, Schnittlauchkartoffeln

Plat de côte de bœuf braisé à basse température, façon Rossini

72 Stunden geschmorte Short Ribs vom Angusrind, sautierte Foie gras, schwarze Trüffelsauce

Tarte de patates douces aux champignons, crème de cheddar végétale, roquette (PB) (GC)

Süßkartoffel-Tarte mit sautierten Pilzen, pflanzliche Cheddar-Creme, Rucola

Filet mignon de veau, sauce aux oranges sanguines, gratin dauphinois au butternut * (GC)

Kalbsmedaillons, Blutorangensauce, Dauphinois-Gratin mit Kartoffeln und Butternut-Kürbis

Volaille fermière rôtie, Mr. Daudet, Mayenne, France (GC)

Freilandhuhn à la rôtisserie (Aufzucht: Le Gars Daudet), Francks Kartoffelpüree, grüne Bohnen

VOM GRILL

Garniture et sauce au choix / Sauce und Beilage Ihrer Wahl

Tournedos de saumon * (O) (GC) (O3)

Tournedos vom Bio-Lachs

Onglet de bœuf * (GC)

Hanger Steak

Côtes d'agneau de Nouvelle-Zélande * (GC)

Neuseeländisches Lammkotelett

SAUCEN

Béarnaise/Hollandaise/Beurre blanc/Trüffel-Demiglace

BEILAGEN (VG) (GC)

Francks Kartoffelpüree / Gebackene Kartoffeln / Pommes frites / Salzkartoffeln mit Schnittlauch / Gedünstetes Gemüse / Ratatouille / Grüne Bohnen / Pilaw-Reis

* Gesundheitshinweis: Der Verzehr von rohem oder nicht vollständig durchgegartem Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eiern kann das Risiko einer Lebensmittelvergiftung erhöhen, insbesondere wenn Sie an bestimmten Krankheiten leiden.

ABENDKARTE

VOM DESSERTWAGEN DES FIL ROUGE

Tarte du jour

Frisch gebackene Tarte des Tages

Mousse au chocolat traditionnelle (PB)

Mousse mit dunkler Schokolade (70 %) von Weiss

Fil Rouge Signature mille-feuille

Karamellisiertes Millefeuille, Madagaskar-Vanillecreme

Pot de crème selection (GC)

Feine Crème-Auswahl von Vanille, Schokolade und Kaffee

Chou crème praliné noisette

Brandteiggebäck mit Haselnuss-Praliné

Gâteau de crêpes soufflées

Luftiger Crêpe-Kuchen, Himbeerkonfitüre

Pâtisserie du jour

Feingebäck des Tages