

Speise Karte

PLATTEN & TELLER

zum Teilen oder auch nicht:

Platte „Le Garage“ 17

Aioli-Crème, Toast, Schinken, Senf-Dip, Ziegenkäse, geräucherte Forellenfilet, Butter aus der Normandie, Cornichons

Französischer Käseteller 17

Käseauswahl von unserem Wein- & Genuss Händler La cave de Bacchus – wöchentlich aus Frankreich importiert. Mit Brot serviert



Platéau Le Garage

Platte „Le Garage“ + Käseteller

Für 2 Personen

29,50

SMS-Salat: Saisonal Mix-Salat

VORSPEISEN

Summer Salat mit Wassermelone, Kürbiskerne, Schafskäse, Erdbeeren und Minze 13

Ganze Artischocke mit Kräuter Vinaigrette 12

Gazpacho mit Ziegenkäsecreme 11

HÄPPCHEN

Kleiner Salat 4

6 Weinbergschnecken nach Elsässer Art 9

Entenleber-Portweinmousse und Brioche 8

Pastete im Teigmantel – Senfcrème (Lyonnais Art) 10
wird in Frankreich sehr oft gegessen, als Aperitif/ als Vorspeise.

Frische Fine de Claire-Austern aus der Normandie 3 Stk | 12
mit Sauce Mignonnette 6 Stk | 22

BRETONISCHE BUCHWEIZENMEHL-GALETTES

Die Galettes wurden früher auf einem heißen Stein, dem „Jalet“, gebacken. Daher leitet sich der Name „Galette“ ab.

Unsere Galettes werden mit einem „SMS“-Salat serviert.

Saisonale Galette mit Pfifferlingen und Champignons de Paris 18

Herzafte Galette mit Blutwurst; karamellisiertem Apfel und Zwiebelconfit 19

HAUPTGÄNGE

Rindertartar mit Knoblauch-Brot und Rucola-Salat	23
<i>Die Legende besagt, dass die Tartaren ihr gejagtes Fleisch unter dem Sattel platziert haben, bis es dann am Abend weich und mürbe geritten war.</i>	
Rinderschmorbraten mit Karotten und Champignons „à la Bourguignonne“	29
Im Ofen gegarter Kabeljau mit Pfifferlingen, Safransauce und Kartoffel-Zucchini-Püree	27
Ratatouille-Gemüse mit trüffeliger Polentacreme	19
Parmentier de confit de canard, Jus, Salat	25
Gratinierte Ravioles du Dauphiné mit Comté und fein gemixter Trüffel	21

Formule du soir (ab 21 Uhr)

Nach dem Theaterbesuch, Spaziergang, einem langem Arbeitstag

Plat du Jour + Ein Glas Wein 0,2 l

Oder

9 Austern + Ein Glas Wein 0,2 l

25 €

Le Garage

Vinothèque culinaire

KÄSE et DESSERTS

Französischer Käseteller	17
<i>mit Brot serviert</i>	
Bretonische Apfeltarte	9
<i>mit Salzkaramell und Eis</i>	
Weißer Schokolade und Himbeer-crème Brûlée	8
Le Solero	7
<i>Eis-Duo Orange-Vanille, serviert mit Passionsfruchtsauce und Karamell</i>	
Zitronensorbet mit Gin	6
Fondant au Chocolat & Eiscreme	8
Praline Profiterole mit Vanille Eis	7

Gourmande - Teller

3 Desserts zur Wahl

19

Alle Preise in EUR inkl. MwSt.