



# LE GARAGE

## CARTE DE JUIN

### VORSPEISEN

**Salade de chèvre chaud aux fraises**  
*Gratinierter Ziegenkäse auf Blattsalaten  
 mit Erdbeeren, Walnüssen und  
 Honigvinaigrette* **16 €**

**Tartare de thon aux agrumes**  
*Thunfischtatar mit Blutorange, Zitrone,  
 Schalotten und Kräutern* **18 €**

**Soljanka du Garage**  
*Pikante Tomatensuppe mit Rindfleisch,  
 Schweinefleisch, Saucisson, Cornichons,  
 Crème fraîche und Zitrone* **12 €**

### HÄPPCHEN

**Kleiner Salat** **4 €**

**6 Weinbergschnecken  
 nach Elsässer Art** **9 €**

**Mousse de foie de canard au Porto  
 mit Aprikosen-Chutney** **9 €**

**Warmes Enten-Effiloché auf Brioche  
 mit Rotweinschalotten** **13 €**

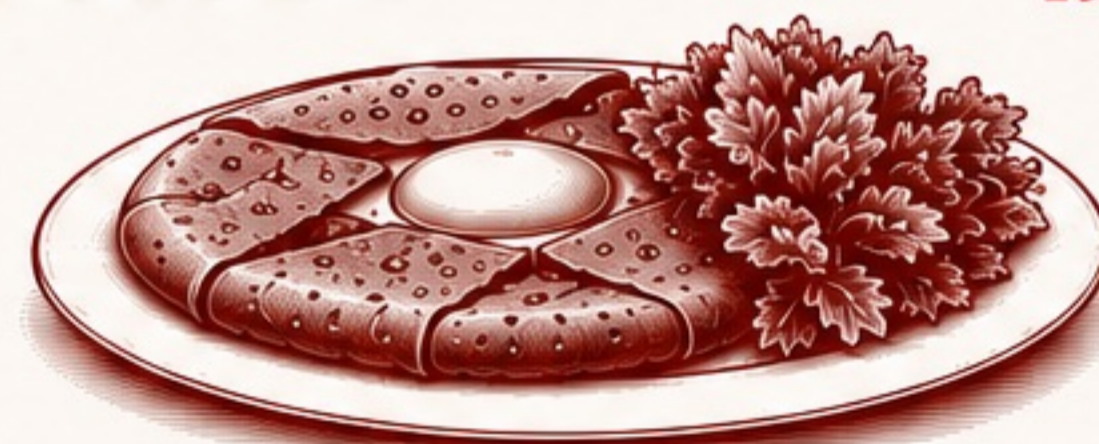
**Fines de Claire Austern**  
 Sauce Mignonette  
 3 Stk. **12 €**  
 6 Stk. **22 €**

### BRETONISCHE BUCHWEIZENMEHL-GALETTES

*Unsere Galettes werden mit einem  
 saisonalen Salat serviert.*

**Galette Provençale** **18 €**  
*Ratatouille, Ziegenkäse, Basilikum und Oliven*

**Galette Complete du Garage** **19 €**  
*Jambon de Paris, Comté, Ei und  
 geschmorte Zwiebeln*



### Platte „Le Garage“

*Aioli-Crème, Toast, Schinken, Senf-Dip,  
 Ziegenkäse, geräucherte Forelle, Butter aus  
 der Normandie und Cornichons* **17 €**

### PLATTEN & TELLER

**Französischer Käseteller** **17 €**  
*Käseauswahl von La Cave de Bacchus,  
 mit Brot serviert*



*Cuisine française. Fait maison. Avec amour.*

# → HAUPTGÄNGE ←

## Tartare de bœuf

Rindertatar mit Brioche und Sommersalat

26 €

## Bœuf Bourguignon

mit Kartoffelgratin, jungen Karotten,  
Erbsen und Perlzwiebeln

31 €

## Poulet au Vin à la Garage

*Garage Fried Chicken*

Maishähnchen, Selleriepüree, Shiitake-Pilze,  
Perlzwiebeln, Bacon Crumble und Rotweinjus



GFC

29 €

## Kabeljau Filet *Wildfang*

Fenchel à la Provençale, kleine Kartoffeln und Safran-Beurre-Blanc

30 €

## Gratin Provençal

Aubergine, Zucchini, Tomate, Feta und Kräuter der Provence



20 €

## Pissaladière

Provenzalischer Zwiebelkuchen mit Sardellen, schwarzen Oliven und Thymian,  
dazu Salatbouquet

18 €

# → FROMAGES ET DESSERTS ←

Französischer Käseteller

mit Brot serviert

17 €

Bretonische Apfeltarte

mit Eiscreme

9 €

Crème brûlée

mit Tonkabohne und karamellisierten Orangen

8 €



Mille-feuille aux fruits rouges

mit Sommerbeeren und weißer Schokoladencreme

11 €

Zitronensorbet mit Gin

6 €

Fondant au chocolat

mit Eiscreme

8 €

Tarte Tropézienne

mit Zitronensorbet

9 €