

IRMA LA DOUCE

Sonntag, Montag und Dienstag

Vorspeise / Starter

Gillardeau Auster Stk 4€

Gillardeau Oyster pcs. 4€

Gillardeau Auster / Melonenschinken / geräucherte Creme fraiche / Kaviar Stk 8€

Gillardeau Oyster / melon ham / smoked cream / caviar pcs. 8€

marinierter Pulpo / Zitrone / Chili / Olive 15€

marinated Pulpo / lemon / chili / olive 15€

gebackener Crottin de Chavignol / Tomate / Lavendel / Honig 15 €

baked Crottin de Chavignol / tomato / lavender / honey 15 €

Rindertatar / Brot / eingelegte Tomate / Schalotte / Kapern

Beef tatar / bread / dried tomato / shallots / capers

50g 11€ / 100g 18€ zuzüglich 10g Ossietra Kaviar 32€

50g 11€ / 100g 18€, additional 10g Ossietra caviar 32€

Zwischengang / Entrée

Rinderwurst / Kutteln / Fleckerl / Liebstöckel 20€

Beef sausage / tripe / pasta / lovage 20€

gegrillte Garnele / Ratatouille Salat / Piment de la Vera 23€

grilled Prawns / ratatouille salad / Piment de la Vera 23€

Auf Vorbestellung als Hauptgang für 2 Personen:

Loup de Mer in der Salzkruste / Spinat / La Ratte / Olivenöl 68€

On pre order as a Main for 2 persons:

Sea bass in crust of salt / spinach / la ratte / olive oil 68€

IRMA LA DOUCE

Sunday, Monday and Tuesday

Hauptgang / Main Course

Bouillabaisse Sud / Rotbarbe / Pulpo / Muschel / Rouille / Oliven 43€
Bouillabaisse broth / red mullet / pulpo / mussle / rouille / olives 43€

Vom Grill

US Entrecôte 35 € oder Kalbsfilet 38 €

Beilagen:

Spinat 4€ / Bohne 4€ / Artischocke 5€ /
Kartoffelpüree 5€ / La Ratte Kartoffeln 5€ / Salat 6€

From the grill

US Entrecôte 35 € or filet of Veal 38 €

sides:

*spinach 4€ / beans 4€ / artickoke 5€ /
mashed potatoes 5€ / La Ratte potatoes 5€ / salad 6€*

Galette / Ei / Erbse / Spargel 28€

Galette / egg / peas / asparagus 28€

Dessert

Crème Brûlée 8€

Sorbet / Beeren / Zitronenmelisse 10€

Sorbet / berries / balm 10€

Käse / Brot / Saures 5Stk 15€ / 7Stk 19€

Cheese / bread / sours 5Stk 15€ / 7Stk 19€