

# IRMA LA DOUCE

## 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€*

Salat / Ziege / Feige / Walnuss 14€ \*(klassisch)

*Salad / goat cheese / fig / walnut 14€ \*(classic)*

Gebackene Kabeljau Brandade / Sauce Tartare / Feldsalat 15€ \*(klassisch)

*Codfish brandade / sauce tartare / lamb's lettuce 15€ \*(classic)*

Rindertatar / Brot / eingelegte Tomate / Schalotte / Kapern

*Beef tartare / bread / dried tomato / shallots / capers*

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

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

Entenleberterrinen / schwarzer Trüffel 2019 / Mutzen / Amlou / Vogelbeere 23€

*Duck Liver terrine / black truffle 2019 / doughnut / amlou / rowan berry 23€*

## Zwischengang / Entrée

Pot-au-Feu / Kaninchenkarree / Sauce Gribiche / Rübchen 18€

*Pot-au-Feu / rabbit / sauce Gribiche / turnip 18€*

Waldpilzconsommé / Ochschwanz 16€ \*(klassisch)

*Mushroom consommé / oxtail 16€ \*(classic)*

Forelle / Birne / Bohne / Rauch 18€

*Trout / pear / beans / smoke 18€*

# IRMA LA DOUCE

## Hauptgang / Main Course

Heilbutt / Kalbskopf / schwarzer Trüffel / Puntarella 35€

*Halibut / calf's head / black truffle / mushroom 35€*

Boeuf Bourguignon 29 € \*(klassisch)

*Boeuf Bourguignon 29 € \*(classic)*

Tagliatelle a la Carbonara / weißer Alba Trüffel (1 Gramm) 28€

jedes weitere Gramm weißer Alba Trüffel 12€

*Tagliatelle a la Carbonara / white Alba truffle (1 gram) 28€*

*each additional gram white Alba truffle 12€*

Kabeljau Bordelaise / Bohne / Tomate 28€ \*(klassisch)

*Cod Bordelaise / beans / tomato 28€ \*(classic)*

Étouffée Ente I / Pelmeni von gegrillter Ente, Aubergine / Rosenkohlkimchi, Essenz

Étouffée Ente II / rosa Brust / Petersilienwurzel / Himbeerswiebel / Majoran

45€

*Étouffée Duck I / Pelmeni of grilled duck / eggplant / brussle sprout kimchi / essence*

*Étouffée Duck II / pink breast / parsley root / raspberry onions / marjoram*

45€

## Dessert

Nougat / Stracciatella / Sellerie / Bergamotte 14€

*Nougat / stracciatella / celery / bergamot 14€*

Crème Brûlée 8€ \*(klassisch)

*Crème Brûlée 8€ \*(classic)*

Käse / Brot / Saures 5Stk. 15€

*Cheese / bread / sours 5pcs. 15€*