

IRMA LA DOUCE

Les Classiques

Gillardeau Auster / Stk. 4€

Gillardeau oyster / pcs. 4€

Gillardeau Auster / Melonenschinken / geräucherte Crème fraîche / Kaviar / Stk. 8€

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

Rindertatar / Brot / eingelegte Tomate / Schalotte / Kapern

Beef tartare / bread / dried tomato / shallots / capers

50g 12€ / 100g 19€ zuzüglich 10g Ossietra Kaviar 35€

50g 12€ / 100g 19€, additional 10g Ossietra caviar 35€

Gebackene Kabeljau Brandade / Sauce Tartare / Feldsalat 15€

Codfish brandade / sauce tartare / lamb's lettuce 15€

Boeuf Bourguignon 32 €

Boeuf Bourguignon 32€

Bouillabaisse Sud / Rotbarbe / Pulpo / Muschel / Rouille / Olive 43€

Bouillabaisse broth / red mullet / pulpo / mussle / rouille / olive 43€

Crème Brûlée 8€

Crème Brûlée 8€

Käse / Brot / Saures 5Stk. 16€

Cheese / bread / sours 5pcs. 16€

IRMA LA DOUCE

Notre Haute Cuisine

Gnocchetti alla Sardi / Artischocke / Sepia / Togarashi 24€

Gnochetti alla Sardi / artichoke / sepia / tagarashi 24€

Saibling aus der Lüneburger Heide / Brunnenkresse / Holzkohle /

Sud von gerösteter Hühnerhaut 25€

Char from Lüneburger Heide / watercress / charcoal / chicken skin broth 25€

Kalbsbries / Amalfi Zitrone / getrockneter Bonito / geflämmtter Spargel 24€

Sweetbreads / Amalfi lemon / dried bonito / flamed asparagus 24€

Geröstete Langustine / Dosa / Mango / Linse / Anapurna Curry 30€

Roasted Langostino / dosa / mango / lentils / Anapurna curry 30€

Salzwiesenlamm

Lamm I / Bollenfleisch / Zunge / weiße Beete / Einlegegurken

Lamm II / Rücken / Quinoa-Tabouleh / Physalis / Ezme / Nigella

Serviert in 2 Gängen 56€

Salt meadow lamb

Lamb I / shoulder / tongue / white beets / pickled cucumber

Lamb II / saddle / quinoa-tabouleh / physalis / ezme / nigella

served in 2 courses 56€

Schwedeneis 2021

Apfel / Eierlikör / Sauerklee / Süßholz / Rahm 16€

Apple / eggnog / sorrel / licorice / cream 16€