

IRMA LA DOUCE

Vorspeise / Starter

Gillardeau Auster / Stk. 6€

Gillardeau oyster / pcs. 6€

Gillardeau Auster / Melonenschinken / geräucherte Crème fraîche / Kaviar / Stk. 9€

Gillardeau oyster / melon ham / smoked sour cream / caviar / pcs. 9€

Rindertatar / Brot / eingelegte Tomate / Schalotte / Kapern

50g 15€ / 100g 21€, zuzüglich 10g Ossietra Kaviar 35€

Beef tartare / bread / dried tomato / shallots / capers

50g 15€ / 100g 21€, additional 10g Ossietra caviar 35€

Gebackene Kabeljau Brandade / Sauce Tartare / Feldsalat 16€

Codfish brandade / Sauce Tartare / lamb's lettuce 16€

Zwischengang / Entrée

Taschenkrebbs / Cannelloni / Pilz / Curryblatt 29€

Brown crab / cannelloni / mushroom / curry leaf 29€

Thunfischbauch / Yuzu / Rettich / Mango 29€

Tuna belly / yuzu / radish / mango 29€

Loup de Mer / Taggiasca Olive / Auster / Artischocke / Mark 30€

Sea bass / Taggiasca olive / oyster / artichoke / marrow 30€

IRMA LA DOUCE

Hauptgang / Main Course

Boeuf Bourguignon 35€

Boeuf Bourguignon 35€

Bouillabaisse Sud / Rotbarbe / Pulpo / Muschel / Rouille / Olive 45€

Bouillabaisse broth / red mullet / pulpo / mussle / rouille / olive 45€

US Beef in 2 Gängen serviert 62€

Beef I

Pastrami vom Tafelspitz / Caesar Salat / Taco

Beef II

Entrecôte / Nigella / Paprika / Senf

US Beef served in 2 courses 62€

Beef I

Pastrami of top butt cap / Caesar salad / taco

Beef II

Entrecôte / nigella / bell pepper / mustard

Dessert

Heiße Liebe

Schokolade / Himbeere / Vanille / Oxalis 16€

“Heiße Liebe“

chocolate / raspberry / vanilla / oxalis 16€

Crème Brûlée 10€

Crème Brûlée 10€

Käse / Brot / Saures 5Stk. 16€

Cheese / bread / sours 5pcs. 16€