

# IRMA LA DOUCE

## Les Classiques

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 „Stulle“ / eingelegte Tomate / Schalotte / Kapern

50g 17€ / 100g 25€, zuzüglich 10g Ossietra Kaviar 39€

*Beef tartare “Stulle“ / dried tomato / shallots / capers*

*50g 17€ / 100g 25€, additional 10g Ossietra caviar 39€*

Gebackene Kabeljau Brandade / Sauce Tartare / Feldsalat 19€

*Codfish brandade / Sauce Tartare / lamb's lettuce 19€*

Salat / Kürbis / Feige / Belper Knolle 20€

*Salad / pumpkin / fig / Belper Knolle 20€*

Egg Sardou / Spinat / Artischocke 28€

*Egg Sardou / spinach / artichoke 28€*

\*\*\*\*\*

Ricotta Cannelloni / Pilz / Tomate 31€

*Ricotta Cannelloni / mushroom / tomato 31€*

Boeuf Bourguignon 38 €

Bouillabaisse Sud / Rotbarbe / Pulpo / Muschel / Rouille / Olive 49€

*Bouillabaisse broth / red mullet / pulpo / mussel / rouille / olive 49€*

\*\*\*\*\*

Crème Brûlée 12€

Käse von der “Käseecke Waltmann“ / Brot / Saures 5Stk 21€

*Cheese by “Käse Waltmann“ / bread / sours 5 pcs. 21€*

# IRMA LA DOUCE

## Notre Haute Cuisine

Hummer / Bohne / Pfifferling / Focaccia 30€

*Lobster / bean / chanterelle / focaccia 30€*

Rochenflügel / Risotto / Sobrasada / Puntarelle 28€

*Ray wing / risotto / Sobrasada / puntarelle 28€*

Entenleber Brûlée / Kürbis / Mutzen 30€

*Duck liver Brûlée / pumpkin / "Mutzen" 30€*

\*\*\*\*\*

Reh in 2 Gängen serviert

Reh I

Pelmeni / mariniertes Champignon / Preiselbeere

Reh II

Rücken / Petersilie / Cidre / Rotkohl-Ferment

*2 Gänge 62€*

*Roe Deer served in 2 courses*

*Roe Deer I*

*Pelmeni / marinated mushroom / cranberry*

*Roe Deer II*

*Saddle / parsley / cider / red cabbage ferment*

*2 Courses 62€*

\*\*\*\*\*

White Chocolate Mocca

Arabisches Kaffeegewürz / Dattel / Brioche 19€

*White chocolate mocca*

*Arabian coffee spice / date / brioche 19€*