

# 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

Jakobsmuschel / Taglierini / geräucherter Rogen 30€  
*Scallop / taglierini / smoked roe 30€*

Heilbutt / Kartoffel Mille-feuille / Beurre Blanc aus fermentierter weißer Zwiebel 30€  
*Halibut / potato mille-feuille / beurre blanc from fermented white onion 30€*

Spargel / Kalbsbries / Ras el-Hanout / Tomate 30€  
*Asparagus / sweetbread / Ras el-Hanout / tomato 30€*

\*\*\*\*\*

Lamm in 2 Gängen serviert  
Lamm I  
Kokoreç 2023 / gepickeltes / Bockshornklee / Yufka  
Lamm II

Rücken / Aubergine / Gnocchi / Parmesan  
2 Gänge 64€

*Lamb served in 2 courses*

*Lamb I*  
Kokoreç 2023 / pickles / fenugreek / yufka  
*Lamb II*

*Saddle / eggplant / gnocchi / parmesan*  
2 Courses 64€

\*\*\*\*\*

Cassata / Eierlikör / Rhabarber / Dill 19€  
*Cassata / eggnog / rhubarb / dill 19€*