

# IRMA LA DOUCE

## Vorspeise / Starter

Gillardeau Auster / 3, 6 oder 12 / Stk. 6€

*Gillardeau oyster / 3, 6 or 12 / pcs. 6€*

Gillardeau Auster / Apfel / Gurke / Speck / Stk. 9€

*Gillardeau oyster / apple / cucumber / bacon / pcs. 9€*

Rindertatar / Schalotte / Kaper / Tomate 21€

zuzüglich 10g Ossietra Kaviar 39€

*Beef tatar / shallot / caper / tomato 21€*

*additional 10g Ossietra caviar 39€*

Rote Beete / Radicchio / Heidelbeere / Ziegenkäse 19€

*Beetroot / french endive / blueberry / goatcheese 19€*

## Zwischengang / Intermediate Course

Risotto / Waldpilz / Single Malt 23€

*Risotto / mushroom / single malt 23€*

Bayonne Schinken / Garnele / Fenchel / Zwetschge 25€

*Bayonne ham / red prawn / fennel / plum 25€*

Coquillage / Wermut / Gnocchi Parisienne 25€

*Coquillage / vermouth / Gnocchi Parisienne 25€*

# IRMA LA DOUCE

## Hauptgang / Main Course

Boeuf Bourguignon 39€

*Boeuf Bourguignon 39€*

Bouillabaisse Sud / Rotbarbe / Pulpo / Muschel / Rouille 40€

*Bouillabaisse broth / red mullet / pulpo / mussel / rouille 40€*

Roastbeef / Pommes Château / Sauce Bénaise 37€

*Roastbeef / Pommes Château / Sauce Bénaise 37€*

Meeräsche / Mangold / Austern Beurre Blanc 35€

*Grey mullet / swiss chard / oyster beurre blanc 35€*

Ratatouille / Olive / Thymian 29€

*Ratatouille / olive / thyme 29€*

## Dessert

Crème Brûlée 11€

*Crème Brûlée 11€*

Zitrone / Baisereis / Mandel 12€

*Lemon / meringue / almond 12€*

Schokolade / Birne / braune Butter 16€

*Chocolate / pear / brown butter 16€*

Käse vom Affineur Waltmann / 5 Stk. 21€

*Cheese from Affineur Waltmann / 5 pcs 21€*