

# IRMA LA DOUCE

## Vorspeise / Starter

Gillardeau Auster Stk. 7€

*Gillardeau oyster pcs. 7€*

Gillardeau Auster gratiniert / Sauce Maltaise Stk. 9€

*Gillardeau oyster gratinated / sauce maltaise pcs. 9€*

Rindertatar / Schalotte / Kaper / Tomate 24€

10g Ossietra Kaviar, zuzüglich 39€

*Beef tartare / shallot / caper / tomato 24€*

*10g Ossietra caviar, additional 39€*

Stör / Rauch / Puntarella / gelbe Beete 25€

*Sturgeon / smoke / puntarella / yellow beet root 25€*

Radicchio / Paprika / Kaki / Parmesan 18€

*Radicchio / bell pepper / persimmon / parmesan 18€*

\*\*\*\*\*

Pot au feu von Wurzelgemüse / Cannellini / schwarzer Trüffel

*Pot au feu of root vegetables / Cannellini / black truffle*

klein 24€ / small 24€

groß 29€ / large 29€

Carbonara

klein 21€ / small 21€

groß 27€ / large 27€

# IRMA LA DOUCE

## Hauptgang / Main course

Boeuf Bourguignon 42€

*Boeuf Bourguignon 42€*

Bouillabaisse Sud / rote Garnele / Knurrhahn / Muschel / Rouille 44€

*Bouillabaisse broth / red prawn / gurnard / mussel / rouille 44€*

Entrecôte / Pommes Anna / Wurzelgemüse 38€

zuzüglich Sauce Béarnaise 5€ / Jus 7€ / Café de Paris 4€

*Entrecôte / Pommes Anna / root vegetables 38€*

*Additional sauce béarnaise 5€ / Jus 7€ / Café de Paris 4€*

Steinbutt / Pommes Anna / Wurzelgemüse 38€

zuzüglich Sauce Béarnaise 5€ / Safran Beurre Blanc 7€ / Oliventapenade 4€

*Turbot / Pommes Anna / root vegetables 38€*

*Additional sauce béarnaise 5€ / safran beurre blanc 7€ / olive tapenade 4€*

## Dessert

Crème Brûlée 12€

*Crème Brûlée 12€*

Feige / Mandel / Ricotta 14€

*Fig / almond / ricotta 14€*

Sorbet Kugel 5€

*Sorbet 5€*

Käse vom Affineur Waltmann / 5 Stk. 24€

*Cheese from Affineur Waltmann / 5 pcs. 24€*