

IRMA LA DOUCE

Les Classiques

Gillardeau Auster / Stk. 4€

Gillardeau oyster / pcs. 4€

Gillardeau Auster / Melonenschinken / geräucherte Crème fraîche / Kaviar / Stk. 8€

Gillardeau oyster / melon ham / smoked cream / caviar / pcs. 8€

Rindertatar / Brot / eingelegte Tomate / Schalotte / Kapern

Beef tartare / bread / dried tomato / shallots / capers

50g 11€ / 100g 18€ zuzüglich 10g Ossietra Kaviar 32€

50g 11€ / 100g 18€, additional 10g Ossietra caviar 32€

Gebackene Kabeljau Brandade / Sauce Tartare / Feldsalat 15€

Codfish brandade / sauce tartare / lamb's lettuce 15€

Boeuf Bourguignon 29 €

Boeuf Bourguignon 29 €

Bouillabaisse Sud / Rotbarbe / Pulpo / Muschel / Rouille / Olive 43€

Bouillabaisse broth / red mullet / pulpo / mussle / rouille / olive 43€

Crème Brûlée 8€

Crème Brûlée 8€

Käse / Brot / Saures 5Stk. 15€

Cheese / bread / sours 5pcs. 15€

IRMA LA DOUCE

Notre Haute Cuisine

Tortellini alla Puttanesca / Sardine / Olive / Parmesan 24€

Tortellini alla Puttanesca / sardine / olive / parmesan cheese 24€

Vichyssoise 2021 / Schwertmuschel / Geeistes / Kaviar / Lauch / Crystal Sojasauce 26€

Vichyssoise 2021 / razor shell / granité / caviar / leek / crystal soy sauce 26€

Forelle / Birne / Bohne / Rauch 20€

Trout / pear / beans / smoke 20€

Hummer / Schweinebauch / Melone / Kimchi 30€

Lobster / pork belly / melon / kimchi 30€

Reh I / Rehrücken / Zunge / Radieschen / Pfirsich

Reh II / Schulter / Mille-feuille / Pfifferlinge / Wiesenkräuter

Serviert in 2 Gängen 52€

Venison I / saddle / tongue / radish / peach

Venison II / shoulder / Mille-feuille / chanterelles / wild herbs

served in 2 courses 52€

Erdbeere / Dill / Limette / Sauerrahm 16€

Strawberry / dill / lime / sour cream 16€