

IRMA LA DOUCE

Vorspeise / Starter

Erbse / Morchel / Flusskrebse / Sauerampfer 29€

Pea / morrel / crayfish / sorrel 29€

Forelle / Frankfurter Grüne Soße / Ei / Rauch 26€

Trout / "Frankfurter green sauce" / egg / smoke 26€

Kabeljau / Brühe, gestockt und flüssig / Röstzwiebeln / Kaviar 30€

Codfish / broth, gelled and liquid / roasted onion / caviar 30€

Spargel mehrteilig 28€

Gegrillt / Rot Geschmortes vom Duroc / Tomatillo / Koriander

Gestovt, Roh / Jakobsmuschel / rote Zwiebel

Asparagus multipart 28€

Grilled / red braised of duroc / tomatillo / coriander

Ragout, rare / scallop / red onion

IRMA LA DOUCE

Hauptgang / Main Course

Boeuf Bourguignon 35€

Boeuf Bourguignon 35€

Bouillabaisse Sud / Rotbarbe / Pulpo / Muschel / Rouille / Olive 45€

Bouillabaisse broth / red mullet / pulpo / mussle / rouille / olive 45€

Salzwiesen Lamm in 2 Gängen serviert 61€

Lamm I

Schulter / gegrillte Brokkoli Creme / Tomate / Sumach

Lamm II

Rücken / Mangold / Kapern / Eiszapfen

Salt marsh lamb served in 2 courses 61€

Lamb I

Shoulder / grilled broccoli cream / tomato / sumach

Lamb II

Saddle / chard / capers / young radish

Dessert

Mandel und Orange / Malaga Eis / Opalys 16€

Almond and orange / malaga ice cream / Opalys 16€

Crème Brûlée 10€

Crème Brûlée 10€

Käse / Brot / Saures 5Stk. 16€

Cheese / bread / sours 5pcs. 16€