

# ME NU AUSTERN

## Fine de Claire 1865

Die Austern „Speciales 1865“ gehören zur Familie der „Super Speciales“. Diese zeichnen sich durch einen außergewöhnlich hohen Fleischanteil von über 12,5% aus. In den ersten sechs Monaten erfolgt die Aufzucht in Becken. Hier erleben sie einen sehr ruhigen ersten Lebensabschnitt, wobei sie ausschließlich mit natürlichen Zutaten zugefüttert werden und genug Platz eingeräumt bekommen. Dadurch wächst die Auster sehr harmonisch und behält die Nährstoffe effizient in der Muschel. Sobald sie 1,5cm groß sind, werden sie für ca. ein Jahr auf die Felder im offenen Meer versetzt. Die Veredlung erfolgt dann abschließend in den Claires der Nursery.

## Fine de Claire - Fabien Dublaix No. 2 - natur -

1 Stück - 4,90 | 2 Stück - 9,50 | 3 Stück - 14,00  
( Im Menü möglich )

Gern könnt ihr eure Austern auch gratiniert bestellen.  
+ 0,50

Marie´s - Austernvariation  
natur / gratiniert / Marie Style  
16,00  
( Im Menü möglich )

Gerne liefern wir euch auch unsere Austern nach Hause  
Egal ob zu Geburtstagen oder anderen Events.  
Lieferung nach Absprache und ab einer bestimmten Mindestmenge.

Sprecht uns gerne an.

M  
E  
N  
U  
CLASSIQUE

VORSPEISEN

Abgeflämmte Makrele  
Erbse / Pumpnickel / Granny Smith / Mairübe / Miso / BBQ - Aromen

oder

Tatar vom Weiderind  
63°C Eigelb / Kapern / Rinderfett / Kartoffel / Zwiebel / Senfkörner / Gurke

oder

Spargel Crème brûlée  
Weißer Spargel / Buchweizen / Wilder Knoblauch / Molke / Blüten

ZWISCHENGÄNGE

Marie's Bouillabaisse  
Filets von Edelfischen / Garnele / Hummerbisque / Sauce Rouille / Safran

oder

Confierter Kohlrabi  
Bärlauch / Comté 6 Monate / Thymian / Sonnenblume / Sauce Mornay

# MENÜ CLASSIQUE

## HAUTGÄNGE

Rosa Barbarie Entenbrust  
Fenchel / Pfirsich / Lavendel / Zitrusaromen / Jus

oder

Filet vom Atlantischen Steinbeißer  
Erbse / Spargel / Kräuter / Mango / Merguez / Beurre blanc

oder

Geschmorte Keule vom Ruppiner Weidelamm  
Artischocke / Rhabarber / Bohne / Vanille / Jus

## DESSERTS

Erdbeer & Schokolade  
Weiße Schokolade / Felderdbeere / Thymian / Butterkeks / Zitrone

oder

Französische Käseauswahl - 3 Sorten -  
Tomate / Traube / Apfel / Senfkörner / Sauerteig

## WEINBEGLEITUNG

Menü  
3 Gänge - 62,00 | 4 Gänge - 72,00 | 5 Gänge - 80,00

3 Gänge - 24,00 | 4 Gänge - 32,00 | 5 Gänge - 40,00

Änderungen innerhalb der Karte möglich

# MENÜ

## VEGETARISCHES MENÜ

### VORSPEISEN & ZWISCHENGÄNGE

Spargel Crème brûlée  
Weißer Spargel / Buchweizen / Wilder Knoblauch / Molke / Blüten

oder

Confierter Kohlrabi  
Bärlauch / Comté 6 Monate / Thymian / Sonnenblume / Sauce Mornay

### HAUTGÄNGE

Krokette "à la Vichysoisse"  
Kartoffel / Lauch / Artischocke / Sommertrüffel / Gemüsejus

### DESSERTS

Erdbeer & Schokolade  
Weiße Schokolade / Felderdbeere / Thymian / Butterkeks / Zitrone

oder

Französische Käseauswahl - 3 Sorten -  
Tomate / Traube / Apfel / Senfkörner / Sauerteig

### Menü

3 Gänge - 48,00 | 4 Gänge - 58,00 | 5 Gänge - 64,00

### WEINBEGLEITUNG

3 Gänge - 24,00 | 4 Gänge - 32,00 | 5 Gänge - 40,00

Änderungen innerhalb der Karte möglich