

# 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 29€

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

*10g Ossietra caviar, additional 29€*

Waller / Weißkohl / Feldsalat / Liebstöckel 25€

*Catfish / white cabbage / lamb's lettuce / lovage 25€*

Karotte / Einkorn / Erdnuss 21€

*Carrot / Einkorn grain / peanut 21€*

\*\*\*\*\*

Wirsing à la Crème / Süßkartoffel / Chicorée

*Savoy cabbage à la Crème / sweet potato / chricorée*

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 / Chicorée 38€

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

*Entrecôte / Pommes Anna / chicorée 38€*

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

Steinbutt / Pommes Anna / Chicorée 38€

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

*Turbot / Pommes Anna / chicorée 38€*

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

## Dessert

Crème Brûlée 12€

*Crème Brûlée 12€*

Granola / Beeren / Dulcey Schokolade 14€

*Granola / berries / dulcey chocolate 14€*

Sorbet Kugel 5€

*Sorbet 5€*

Käse vom Affineur Waltmann / 5 Stk. 24€

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