

IRMA LA DOUCE

Vorspeise / Starter

Gillardeau Auster Stk. 7€

Gillardeau oyster pcs. 7€

Gillardeau Auster gratiniert / Bärlauchkruste Stk. 9€

Gillardeau oyster gratinated / wild garlic crust pcs. 9€

Rindertatar / Schalotte / Kaper / Tomate 24€

10g Ossietra Kaviar, zuzüglich 29€

Beef tartare / shallot / caper / tomato 24€

10g Ossietra caviar, additional 29€

Pulpo / Zuckerschote / Taggiasca Olive 25€

Pulpo / snow peas / taggiasca olive 25€

Ei / Kohlrabi / Römersalat 21€

Egg / kohlrabi / roman lettuce 21€

Ratatouille / Tomate / Basilikum

Ratatouille / tomato / basil

klein 24€ / small 24€

groß 29€ / large 29€

Carbonara

klein 21€ / small 21€

groß 27€ / large 27€

IRMA LA DOUCE

Hauptgang / Main course

Bouillabaisse Sud / rote Garnele / Knurrhahn / Muschel / Rouille 44€
Bouillabaisse broth / red prawn / gurnard / mussel / rouille 44€

Duroc / Fenchel / Romesco Sauce 42€
Duroc / fennel / romesco sauce 42€

Entrecôte / Lardo / Röstkartoffel / wilder Brokkoli 39€
zuzüglich Sauce Béarnaise 6€ / grüner Pfeffersoße 8€ / Bärlauch Butter 4€
Entrecôte / lard / roast potato / wild broccoli 39€
Additional sauce béarnaise 6€ / green pepper sauce 8€ / wild garlic butter 4€

Steinbutt / Lardo / Röstkartoffel / wilder Brokkoli 39€
zuzüglich Sauce Béarnaise 6€ / Auster Beurre Blanc 8€ / Grapefruit Remoulade 5€
Turbot / lard / roast potato / wild broccoli 39€
Additional sauce béarnaise 6€ / oyster beurre blanc 8€ / grapefruit remoulade 5€

Dessert

Crème Brûlée 12€
Crème Brûlée 12€

Butterkeks / Stachelbeere / Holunderblüte 14€
Short bread / gooseberry / elderflower 14€

Sorbet Kugel 5€
Sorbet 5€

Käse vom Affineur Waltmann / 5 Stk. 24€
Cheese from Affineur Waltmann / 5 pcs. 24€