



TAPAS

Croque-Sardine 15.00€

Sardinen aus dem Haus Rosalita, griechischer Joghurt und Heringskaviar

Brokkoli-Hummus 14.00€

Brombeer- und Sumachgurken, Pinsa mit Kalios-Olivenöl

VORSPEISEN

Halbgegarte Entenleber 31.00€

Grüne Bohnen, Aprikose, geröstete Brioche

Glasierte Erbsenvelours 25.00€

Ricotta, Haselnüsse und Minze

Gerösteter Oktopus 25.00€

Fregola Sarda im Geiste einer Suppe mit Pistou, Pfifferlingen und kandierte Zitrone

VEGETARISCH

Burrata di Bufala 28.00€

Sautierte Kirschtomaten mit Kräutern, Weinbergpfirsich und Pinienkernen



FISCH

Hecht Quenelle 34.00€
Spinat, Reis und Riesling Sauce

Rotbarbenfilet 36.00€
Muschel-Ceviche, Gnocchi nach Riquette-Art, Artischocken und Colonnata-Speck

FLEISCH

Rindertatar nach Art Maison des Têtes 32.00€
Kartoffel-Churros und Tabasco-Sabayon

Schweinerippcher von Mont-Ventoux 33.00€
Mit Akazien honig gebraten, kleiner Dinkel mit Feta-Käse, geröstete Karotten und Kräutergewürz

Supreme von gelbem Geflügel und Flusskrebse 34.00€
Crousti-Fondant aus Kartoffeln mit Zitronenthymian, süßen Zwiebeln und Bohnen

„Vintage Rindfleisch“ Steak 42.00€
Kleines Ratatouille, Kartoffelmusselin mit Oliven aus Kalamata, Sardellensaft

BEILAGEN (gegen Aufpreis) — 5€

Pommes frites, gemischter Salat, Kartoffelpüree

Die oben genannten Gerichte werden je nach Jahreszeit, Fischfang, Jagd usw. aus frischen Produkten zubereitet und können daher geändert werden.

Unser Fleisch wird in Frankreich, Deutschland, Großbritannien und den Niederlanden geboren, aufgezogen und geschlachtet.



KÄSE

Auswahl aus der Käserei Saint-Nicolas

Kleiner Käse Teller — 3 Portionen	12.00€
Großer Käse Teller — 6 Portionen	24.00€

DESSERTS

Warmes Mousse Soufflé mit Schokolade <i>Und Vanille-eiscreme</i>	14.00€
Zitronensorbet <i>Mit «Marc de Gewürztraminer» übergossen</i>	13.50€
Pflanzliche Komposition <i>(gluten- und laktosenfrei)</i> <i>Aprikose, Kürbiskern, Königin der Wiesen</i>	14.00€
Heidelbeeren, perfekt mit Vanilleeis <i>Gefroren mit Gin</i>	14.00€
Kindheitserinnerungen <i>French Toast, Eis und Vanillecreme, karamellisierte Erdnüsse</i>	14.00€
Dessert zum Teilen : Pfirsich, Nektarine und Vereine Torte	26.00€ <i>für zwei</i>

KINDERMENÜ — 20.00€

Kind unter 11 Jahren

Ein Sirup nach Wahl

+

Geflügelfilet

*Beilagenoptionen: Kartoffelpüree, Pommes frites, Reis...
Fleischjus*

OU

Fischfilet des Tages

*Beilagenoptionen: Kartoffelpüree, Pommes frites, Reis...
Fleischjus*

+

2 Eis Kugeln

Preise in Euro netto, inklusive Steuern und Service.
Liste der Allergene auf Anfrage erhältlich.



LA MAISON
DES TÊTES
BRASSERIE HISTORIQUE

MENÜ — 88.00€

Das unumgängliche von Maison des Têtes

Halbgegarte Entenleber

Grüne Bohnen, Aprikose, geröstete Brioche

Hechtquenelle

Welker Spinat Riesling Soße

Supreme von gelbem Geflügel

*Crousti-Fondant aus Kartoffeln mit Zitronenthymian,
süßen Zwiebeln und Bohnen*

Käsetrio

Auswahl aus der Käserei Saint Nicolas

Heißer Schokoladen mousse

Mit Vanille-Eis

Speisen und Weinbegleitung — 39.00€

5 Gläser Wein 10cl auswähl von unserem sommelier

Preis in Euro netto, Steuern und Service inklusive
Liste der Allergene auf Anfrage erhältlich





LA MAISON
DES TÊTES
BRASSERIE HISTORIQUE

KINDERMENÜ — 20.00€

Kind unter 11 Jahren

Ein Sirup nach Wahl

+

Geflügelfilet

*Beilagenoptionen: Kartoffelpüree, Pommes frites,
Reis... Fleischjus*

or

Fischfilet des Tages

*Beilagenoptionen: Kartoffelpüree, Pommes frites,
Reis... Fleischjus*

+

2 Eis Kugeln

Net prices in Euros, taxes and service included
List of Allergies available on request

