

CARTE


Caveau de Gail


Entrées - Starters - Vorspeisen

Salade Niçoise, thon mariné au thym grillé 14,00€
Niçoise salad, marinated tuna with grilled thyme (plat: 17€)
Nizza-Salat, marinierter Thunfisch mit gegrilltem Thymian

Vittello tonato, roquette et parmesan 14,00€
Vittello tonato, rocket and parmesan (plat: 17€)
Vittello tonato, Rucola und Parmesan

Soupe froide de melon et pastèque, 16,00€
fleur de courgette farcie au tourteau
Cold melon and watermelon soup, courgette flower stuffed with crabs
Kalte Melonen- und Wassermelonensuppe, Zucchini-Blüte gefüllt mit Taschenkrebs

 Tomates multicolores et pesto au basilic, Burrata crémeuse 13,00€
Multicoloured tomatoes and basil pesto, creamy burrata cheese
Bunte Tomaten und Basilikum-Pesto, cremige Burrata

 Barba Juan et Bibeleskaes, vinaigrette au citron confit et olives noires 14,00€
Barba Juan and Bibeleskaes, preserved lemon (plat: 16€)
and black olive vinaigrette
Barba Juan und Bibeleskaes, Vinaigrette mit kandierten Zitronen und schwarzen Oliven

Ceviche de maigre au leche de tigre, sorbet pequillos 16,00€
Meagre ceviche with tiger leche and pequillo sorbet
Ceviche vom Muskelfleisch mit Tigermilch, Pequillosorbet

Assortiment de charcuteries, Focaccia et tapenade d'olives (à partager) 28,00€
Assorted cold meats, Focaccia and olive tapenade (to share)
Aufschnittsortiment, Focaccia und Oliventapenade (zum Teilen)

CARTE

Caveau de Gail

Poissons- Fish- Fische

- Pavé de saumon laqué au miso, sauce vierge à la Libanaise 25,00€
Miso-lacquered salmon steak with Lebanese-style virgin sauce
Lachssteak mit Miso lackiert, jungfräuliche Sauce nach libanesischer Art
- Rouelle de bar vapeur, sauce aux œufs de truite et hareng 29,00€
Steamed sea bass roulade with trout roe and herring sauce
Gedämpfte Wolfsbarschroulade mit Forellenrogensauce und Hering
- Brochette de gambas à la plancha, sweet chili sauce Thai 27,00€
Skewer of king prawns a la plancha with sweet chilli and Thai sauce
Spieß mit Gambas à la plancha, Sweet Chili Thai Sauce
- ✿ Accompagné de courgettes grillées et sucrine César gratinée
Accompanied by grilled courgettes and sucrine César au gratin
Dazu gegrillte Zucchini und überbackene Sucrine César

Viandes- Meats- Fleisch

- Cotis marinés & grillés, sauce chimichuri 23,00€
Marinated & grilled cotis with chimichuri sauce
Marinierte & gegrillte Cotis, Chimichuri-Sauce
- Magret de canard aux épices à la plancha, sauce citron yuzu 29,00€
Spiced duck breast a la plancha, lemon yuzu sauce
Gewürzte Entenbrust auf der Plancha, Yuzu-Zitronensauce
- Épaule d'agneau confite et salade Libanaise, Bibeleskaes à la menthe 27,00€
Lamb shoulder confit and Lebanese salad, Bibeleskaes with mint
Konfierte Lammschulter mit libanesischem Salat, Bibeleskaes mit Minze
- ✿ Accompagné de Wok de légumes et pommes grenailles au thym
Accompanied by Wok of vegetables and potatoes with thyme
Dazu passt: Wokgemüse und Bratkartoffeln mit Thymian

CARTE

Caveau de Gail

Végétarien - Vegetarian - Vegetarisch

Linguine au Bloody Mary et burrata crémeuse 24,00€
Linguine with Bloody Mary and creamy burrata
Linguine mit Bloody Mary und cremiger Burrata

Menu enfant - Kids menu - Kindermenü (-12)

Volaille ou poisson, pâtes et légumes & moelleux au chocolat 18,00€
Poultry or fish, pasta and vegetables & chocolate cake
Geflügel oder Fisch, Nudeln und Gemüse & Schokoladenmuffin

Fromages - Cheeses - Käse

Dégustation de 3 sortes de Munster 12,00€
Tasting of 3 types of Munster cheese
Verkostung von 3 Sorten Munsterkäse

Assortiment de 5 sortes de fromage affinés 15,00€
Assortment of 5 types of mature cheese
Sortiment von 5 gereiften Käsesorten

CARTE

Caveau de Gail

Desserts

- Panna cotta de chèvre frais, espuma fraise Tagada, sorbet framboise 14,00€
Fresh goat's cheese panna cotta, Tagada strawberry espuma, raspberry sorbet
Panna cotta von frischem Ziegenkäse, Espuma von Tagada-Erdbeeren, Himbeersorbet
- Moelleux au chocolat extra bitter, crémeux praline, glace spéculoos 17,00€
Extra bitter chocolate cake, praline cream, speculoos ice cream
Moelleux au chocolat extra bitter, cremige Praline, Spekuliuseis
- Dôme coco glacé, compote d'ananas au rhum, crémeux Piña colada 17,00€
Iced coconut dome, pineapple and rum compote, creamy piña colada
Gefrorene Kokosnusskuppel, Ananaskompott mit Rum, cremige Piña Colada
- Fraisier à la mousseline vanille, coulis de fruits rouges 14,00€
Strawberry cake with vanilla mousseline and red fruit coulis
Erdbeere mit Vanillemousseline, Coulis aus roten Früchten
- Profiteroles glace vanille et chantilly chocolat blanc, sauce chocolat 15,00€
Profiteroles with vanilla ice cream and white chocolate chantilly, chocolate sauce
Profiteroles mit Vanilleeis und Schlagsahne aus weißer Schokolade, Schokoladensauce
- Sablé breton et crème de citron, meringue croustillante 15,00€
Breton shortbread with lemon cream and crispy meringue
Bretonisches Mürbeteiggebäck und Zitronencreme, knuspriges Baiser
- Assiette de sorbets et glaces au choix, tuile aux amandes 13,00€
Choice of sorbets and ice creams, almond tuile
Teller mit Sorbets und Eis nach Wahl, Mandeltuile