CHEZ LEXI

Abendkarte

Pour Commencer

Pain et Beurre	5

Huîtres

Huître nature – Normandie	4
Trio de dégustation	
Schalotten-Himbeer-Vinaigrette	5
Ingwer | Limette | Vodka	7
Ponzu & Fingerlimette	6
Imperial Kaviar 30g | 50g	
Brioche | Crème fraîche d'Isigny	79 | 119
Recommendation: 2023 Muscadet de Sevre et Main sur Lie, Chateau Chesnaie 0,15l | 0,75l	12 | 58

Entrées

Winterliche Blattsalate	
Apfel Vinaigrette | Brioche | Pekannuss	16
Betterave Braisé – Geschmorte Rote Bete	
Langpfeffer | Ziegenfrischkäse | Roter Portwein	19
Handgeschnittenes Rindertatar mit Zwiebelmarmelade	
Perlzwiebel | Estragon | Dijon Senf	24
Dänische Gelbschwanzmakrele mariné cru	
Champagner -Vinaigrette | Vanille | Karotte	26

Plats du Jour

Bitte fragen Sie unseren Service nach den wechselnden Tagesempfehlungen!

RECOMMENDATIONS DU VINS

2025 Auxerrois, Peter Stolleis 0,15l | 0,75l	12 | 58
2025 Régnard, Pinot Noir, Bourgogne 0,15l | 0,75l	15 | 73

Auf Nachfrage erhalten Sie von unseren Servicemitarbeitern eine Zutatenliste für deklarierungspflichtige Zusatzstoffe & Allergene, die in unseren Produkten enthalten sind. Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

CHEZ LEXI

Abendkarte

Plats intermédiaires et pâtes fraîches

Bandnudeln mit schwarzem Trüffel 28 | 38

Consommé von der Barberie Ente
Wurzelgemüse | Buchenpilze | Schnittlauch 24

Gebratenes Milchkalbsbries
Madeira-Jus | Sellerie | Roter Chicorée 26

Hummerschaumsuppe
Staudensellerie | Estragon 28

Plats Principaux

Briocheknödel mit Nussbutterschaum
Grünkohl | Kräutersaitling 24

Gebratener Seeteufel
Sauce Bordelaise | Schwarzwurzel-Blanquette | Grühnkohl 38

Geschmorte Ochsenbacke „Bœuf Bourgignon“
Pancetta | Perlzwiebeln | Kartoffelpüree 34

Gebackene Entenkeule mit Kräuterjus
Rotkohl | Kartoffelknödel | Vierländer Apfel 38

Steak Frites
Sauce Béarnaise | Kräutersalat | Pommes Frites
Onglet 250g | Entrecôte 350g | Rinderfilet 200g 36 | 42 | 46
(Shio Mizu Aged – Rico Schlegel)

Desserts

Quitten „Tarte tatin“
Lavendel-Eis | Rum 21

Valrhona-Schokoladen-Cannelloni
Zwetschge | Kardamom | Zimt 14

Kürbissorbet
Olivenöl | Limette 9
+ Champagne 12

Auf Nachfrage erhalten Sie von unseren Servicemitarbeitern eine Zutatenliste für deklarierungspflichtige Zusatzstoffe & Allergene, die in unseren Produkten enthalten sind. Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.