

# LE GOYEN

Hôtel\*\*\* Restaurant

Audierne



« Qualitäts-Restaurant »

Unser Restaurant erhielt im Frühjahr das Qualitätssiegel des Kulinarischen Kollegs Frankreichs



# SOMMER-SPEISEKARTE

Passende Weine zu Ihren Speisen, harmonisch abgestimmt in 3 Gängen 17 €

## VORSPEISEN

Gemüsesuppe Vichyssoise mit Erbsen, Meerbarbe Escabeche, Wurst von der Insel Ouessant, Hummerpulver und Sommertrüffel	19 €
Geangelter Fisch (Dorade, Pollack ...) und Austern, Zitrusfrüchte und Soja, Gurkengelee mit Wasabi	21 €
Halbgegarte Entenstopfleber, Apfel mit Safran und Pistazien	22 €
Kaisergranatschwänze aus dem Topf, gegart mit Fenchel und Basilikum (nach Art der Fischsuppe Cotriade)	22 €

## HAUPTSPEISEN

Überraschungsfischfang vom Tage mit Rosmarin-Crumble: Tomatencarpaccio traditionell, Fischgrätensauce mit Melisse	25 €
Fischfang vom Tage aus der Auktionshalle, perlfarben gegart, Frischkäse-Fenchel-Schichtterrine, Gremolata mit frischer Meeresbrise	20 €
Gebratenes Täubchen mit Oliven, geschmorter Sellerie, Geflügelklein-Schnitte und Waffelkartoffeln	21 €
Kalbsbrieskern, paniert mit Lebkuchenbrösel, Würzbeilagen mit Trockenfrüchten	23 €

## Signatur-Gerichte:

Geschmorter Angelbarsch aus der Bucht von Audierne, Vanillepulver und Holunderblüten, kleine Puffbohnen und Sorbet mit grünem Senf	27 €
Blauer Hummer aus der Bretagne, mit Butter angebraten, serviert mit Eismangold und Saft, 12 €/ pro 100g Kräuter-Lasagnetten	

## DESSERTS

13,50 €

Knusprige Dessertspezialität Praliné mit Erdnüssen, Windbeutel Praliné und Milkschokoladefüllung, Zartbitterschokoladeklößchen

Napfkuchen Baba Passion mit Amaretto

Gelber Pfirsich aus dem Ofen, Baiser und Ingwersorbet

« Ein Klassiker der französischen Sommer-Konditorkunst » :

Opéra-Schnitte mit roten Früchten, Joconde-Biskuit, Himbeersahne und Erdbeersorbet

Früchteteller je nach Jahreszeit

## KÄSE

Auswahl von drei Sorten Bauern-Ziegenkäse von dem bretonischen Berg Menez-Hom	8 €
Platte mit ausgereiftem Käse und Würzbeilagen	12 €

## MEERESFRÜCHTE



Felsenaustern N°3 Ile de SEIN, von Marie Robert

6 Stück: 13€

9 Stück: 17 €

12 Stück: 22 €

Felsenaustern aus Ile Tudy in der Bretagne N°3

6 Stück: 12 €

9 Stück: 16 €

12 Stück: 21 €

Ein Teller Kaisergranat « Demoiselles du Guilvinec » 350 g

22 €

Duo Austern und Kaisergranat

26 €

### Meeresfrüchteplatte

43 €

1 Taschenkrebs oder eine Seespinne je nach Saison, 200 g Kaisergranat,  
6 Felsenaustern (3 Ile Tudy, 3 Ile de Sein), Wellhornschnellen, Strandschnellen,  
Riesengarnelen

Meeresfrüchteplatte Royal 43 €/ pers + 12 € pro 100 g Hummer

Meeresfrüchteplatte + ½ Hummer pro Person

Für mindestens 2 Personen

### **Mittagsmenü (von Montag bis Samstag) Siehe Tafel (außer an Feiertagen)**

**19 € (2 Gericht) – 25 € (3 Gericht)**

**25 € (Teller Meeresfrüchten + Dessert)**

« Der Chefkoch und sein Team bieten eine Speisekarte mit frischen Produkten aus der Umgebung an, Hausgemachtes je nach den Launen von Meer und Wetter. Diese unsichere Beschaffungslage ist in Wirklichkeit Ihre Qualitäts- und Frischegarantie. Einkauf in der Umgebung, die richtige Garung und fein ausgewogene Würze heben die ausgesuchte Qualität jeder einzelnen Zutat hervor und machen jede Speise zu einem Genusslebnis. »

Unsere Qualitätssiegel « Maître Restaurateur » wurde vom französischen Staat vergeben und nach dreißig Qualitätskriterien beurteilt: Einkauf von frischen Produkten aus der Region, Zubereitung durch ein Team von Fachköchen, die eine « hausgemachte Küche » sicherstellen.

**HUMMER-MENÜ**  
**83 €/pro Person**  
(Mindestens für 2 Personen)

Hummerschwanz (Bretonischer Hummer)  
mit „Sommerfrische“ aus Rote Beete und Granny Smith-Äpfeln  
Sorbet mit grünem Senf



Zangen lauwarm, Mangold und Lasagnetten  
Sommertrüffel



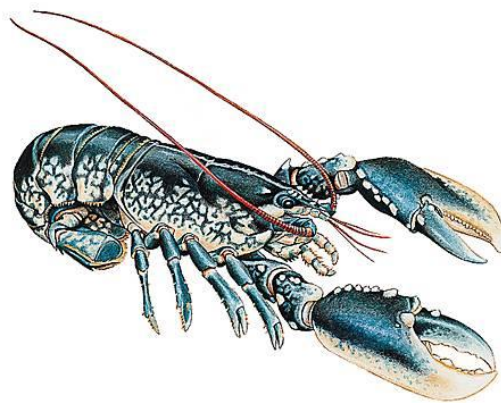
½ blauer Hummer aus dem Hummerbecken von Audierne,  
angebraten mit bretonischer Butter  
Gemüse vom Tage mit frischen Kräutern



Frische Pause



Dessert nach Wahl



**MENÜ « BLINDES VERTRAUEN »**  
**(Vorspeise, Hauptspeise, Dessert) 45 €**  
**(Vorspeise, Fisch, Fleisch, Dessert) 73 €**

Amuse-Bouche



Gemüsesuppe Vichyssoise mit Erbsen, Meerbarbe Escabeche,  
Wurst von der Insel Ouessant, Hummerpulver und Sommertrüffel

Oder

Halbgegarte Entenstopfleber,  
Apfel mit Safran und Pistazien



Überraschungsfang vom Tage  
Saint-Pierre, Glattbutt, Seeteufel, Steinbutt ...  
Rosmarin-Crumble: Tomatencarpaccio traditionell, Fischgrätensauce mit Melisse

Oder

Gebratenes Täubchen mit Oliven, geschmorter Sellerie,  
Geflügelklein-Schnitte und Waffelkartoffeln



Gelber Pfirsich aus dem Ofen, Baiser und Ingwersorbet

Oder

Knusprige Dessertspezialität Praliné mit Erdnüssen,  
Windbeutel Praliné und Milkschokoladefüllung, Zartbitterschokoladeklößchen



Süße Leckereien

**MENÜ « DAS ERSTE MAL »**  
**(Vorspeise, Hauptspeise, Dessert) 35 €**  
**(Vorspeise, Hauptspeise) oder (Hauptspeise, Dessert) 32 €**

Amuse-Bouche



Angelfisch vom Tage (Dorade, Pollack ...) und Austern,  
Zitrusfrüchte und Soja, Gurkengelee mit Wasabi



Fischfang vom Tage aus der Auktionshalle, perlfarben gegart,  
Frischkäse-Fenchel-Schichtterrine, Gremolata mit frischer Meeresbrise



Napfkuchen Baba Passion mit Amaretto



Süße Leckereien