

SPEISE KARTE

Allergien & Unverträglichkeiten
bitte direkt dem Service mitteilen

VORWEG

ACEITUNA MANZANILLA OLIVEN im Glas	8€
OSIETRA KAVIAR VOM STÖR 30 Gramm Dose	50€
50 Gramm Dose mit Creme Fraîche, Schnittlauch und Brot	75€
FINE DE CLAIRE AUSTER je Stück	4€

STELLEN SIE SICH IHR MENÜ ZUSAMMEN

3 GÄNGE 69€

Vorspeise / Hauptgang / Dessert *

3 GÄNGE 66€

Suppe oder Zwischengang / Hauptgang /
Dessert *

3 GÄNGE Vegetarisch 60€

4 GÄNGE 86€

Vorspeise / Suppe oder Zwischengang /
Hauptgang / Dessert*

5 GÄNGE 102€

Vorspeise / Suppe / Zwischengang /
Hauptgang / Dessert*

*ausgenommen Petit Fours & Steakkarte

Brot ist nur inklusive, wenn es beim Gericht dabei
steht. Gerne servieren wir unser selbsthergestelltes
Brot gegen einen Aufpreis (+4,00€)

Extra Teller +3,00€

SPEISE KARTE

Allergien & Unverträglichkeiten
bitte direkt dem Service mitteilen

A LA CARTE

VORSPEISEN

- GEBRATENER OKTOPUS 19,00€
Limetten-Creme Fraïche / Glasnudelsalat / Chili / Erdnuss / fermentierte Radieschen / gepuffter Quinoa
- STRACCIATELLA DI BUFALA 16,00€
AUS FOGGIA
Rucola / buntes Tomatenragout aus Inka Tomaten / Basilikumpesto / Pinienkerncrunch / gereifter Aceto-Balsamico
- VITELLO TONNATO 2.0 22,00€
Sashimi vom Gelbflossen-Thunfisch / gebratener Kalbsrücken / Thunfischcreme / Avocado / frittierte Kapern / Frisée
- KALBSTATAR 22,50€
Wildkräuter / Honig-Senf Sauce / Brotchip / Inka-Tomaten / Eigelb
- INVOLTINI VOM FRANZÖSISCHEN 19,50€
KANINCHENRÜCKEN
gefüllt mit Wacholderschinken, Salbei & Schnittlauch / geblämmter grüner Spargel / Buttermilch-Dashi / Engelshaar
- TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD 24,50€
Hausgebackenes Butterbrioche / Piemonteser Haselnuss / Pistaziencreme / Granny Smith Apfel / Kakaobohnensplitter

SUPPE

- BRETONISCHE HUMMERSUPPE 18,50€
Wildfang Garnele im gepufften Tapioka-Mantel / Limettenblätter / Zitronengras / Kokos
- VELOUTÉ VOM 17,50€
SCHWARZFEDERHUHN
Frische Brunnenkresse / Kressenöl / Croûtons / Brust vom Schwarzfederhuhn

ZWISCHENGANG

- BIO-ONSEN - EI 18,50€
Kartoffelcreme / Krause Glucke / Kalbsjus / Sommertrüffel
mit gebratener Foie Gras von Rougie +7€
- ORECCHIETTE 18,50€
Konfierte Tomaten / Spargelspitzen / Büffelmozzarella

SPEISE KARTE

Allergien & Unverträglichkeiten
bitte direkt dem Service mitteilen

A LA CARTE

HAUPTGANG

BRETONISCHES SEETEUFELMEDAILLON 36,50€

NORWEGISCHER SKREI (WINTERKABELJAU) 34,50€

GELBFLOSSEN THUNFISCH-STEAK 35,00€

SCHOTTISCHER LACHS LABEL ROUGE 34,00€

→ jeweils mit im Salzbett geschmorter Porree / Risotto / konfierte Radieschen / geräucherte Beurre Blanc

FRANZÖSISCHE MILCHLAMMKEULE 34,00€

SCHWARZFEDERHUHN "LABEL ROUGE" (BRUST & KEULE) 34,00€

IBERICORÜCKEN 34,00€

TRANCHEN VOM DEUTSCHEN MILCHKALBSRÜCKEN 34,00€

→ jeweils mit grünem Spargel / Ratatouille-Gemüse / La Ratte-Kartoffeln mit Kräutern / Kalbsjus

DESSERT

KÄSE VARIATION VON ROH-MILCHKÄSEN AUS STRASSBOURG 15,00€
Feigensenf / hausgebackenes Sepia-Cranberry Brot / Piemonteser Haselnüsse

SORBET VARIATION VON DER EISMANUFAKTUR PALATINEIS 15,00€
3 Kugeln / Früchte / Minze

DER BIENENSTICH 15,00€
Mille Feuille / Mandelkrokant / Frischkäse / Tahiti-Vanille / flammbierte Flug-Ananas

FLEUR DE SEL 15,00€
Crème Fraîche Espuma / Butterscotch-Crumble / weißes Schokoladeneis mit Fleur de Sel Kristallen / Flugmango Ragout

Eine Kleinigkeit zum Espresso?

PETIT FOURS 6,50€