

SPEISE KARTE

Allergien & Unverträglichkeiten
bitte direkt dem Service mitteilen

VORWEG

ACEITUNA MANZANILLA OLIVEN im Glas	8€
OSIETRA KAVIAR VOM STÖR 20 Gramm Dose	40
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 65€

Vorspeise / Hauptgang / Dessert *

3 GÄNGE 64€

Suppe oder Zwischengang / Hauptgang /
Dessert *

3 GÄNGE Vegetarisch 55€

4 GÄNGE 80€

Vorspeise / Suppe oder Zwischengang /
Hauptgang / Dessert*

5 GÄNGE 99€

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€

Limonen-Creme Fraîche / bunter Linsensalat / Konfierte Radieschen / geflammter Mais

TATAR VOM SCHOTTISCHEN 22,00€

LACHS - LABEL ROUGE

Ponzu-Yuzu Mayonnaise / Buttermilchdashi / Engelshaar / Wildkräuter / Radieschen

ZWEIERLEI BETE 16,00€

Gratiniertes Ziegenfrischkäse / Salzzitrone / Yuzu-Kaviar / Wildkräutersalat

PÂTÉ EN CROÛTE 20,00€

(Pastete im Teig) gefüllt mit Iberico Farce, Kalbfleisch & Entenleber dazu eingelegter Rhabarber aus Mörlheim / Frisee / Portwein-Pflaumen Mouse

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD 24,50€

Hausgebackenes Butterbrioche / Piemonteser Haselnuss / Pistaziencreme / Granny Smith Apfel / Kakaobohnensplitter

SUPPE

BRETONISCHE HUMMERSUPPE 18,50€

Argentinische Wildfang Garnele / Engelshaar / Chili / Zitronengras / Kokos

SPARGELCREMESUPPE 18,50€

Argentinische Wildfang Garnele / Spargel Spitze / Croutons

ZWISCHENGANG

BIO-ONSEN - EI 18,50€

Spargelragout / Hollandaise Espuma

mit gebratener Foie Gras von Rougie +7€

GEBACKENER SELLERIE 18,50€

Haselnuss / grüner Apfel / Nussbutter / Trüffelglace

SPEISE KARTE

Allergien & Unverträglichkeiten
bitte direkt dem Service mitteilen

A LA CARTE

HAUPTGANG

MEDAILLON VOM BRETONISCHEN SEETEUFEL 36,50€

LOUP DE MER - VON DER SPANISCHEN KÜSTE 35,00€

PAZIFISCHE GELBFLOSSEN MAKRELE 35,00€

ARGENTINISCHE WILDFANG GARNELEN 34,00€

→ jeweils mit geschwenktem Marktgemüse / Couscous Salat / geschäumte Limonen Beurre Blanc

SCHWARZFEDERHUHN AUS DEM BOURGUND 34,00€

MILCHLAMMKEULE AUS DEN PYRENÄEN 34,00€

IBERICORÜCKEN VON CESAR NIETO AUS SALAMANCA 34,00€

TRANCHEN VOM DEUTSCHEN MILCHKALBSRÜCKEN 34,00€

→ jeweils mit Püree von jungen Erbsen, Babymöhren, wildem Brokkoli / Holländische Krokette gefüllt mit Sousvide gegartem Schweinebauch / Thymian-Kalbsjus

DESSERT

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

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

SINFONIE IM MAI 15,00€
Parfait von der Pfälzer Erdbeere / Waldmeister / Vanille aus Madagaskar / Millefeuille

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€