

MENÜ

AUTHENTISCH | BODENSTÄNDIG | FRANZÖSISCH

VORSPEISEN

Bayonne-Schinken Marinierte Oliven Baguette	20
Cesar Salat Halb-getrocknete Tomaten Parmesan Oroûtons ^{1/3/4/7/9/10}	18
Add on: 5 Riesengarnelen	18
Add on: Bayonne-Schinken	11
Edelpilz-Consommé Gemüse Julienne Trüffelcrêpe ^{1/3/7}	18
Marinierte Melone & Natur-Ziegenkäse ⁷	24
Grüner Spargel Wildkräuter	
Lachs Carpaccio <i>Label Rouge</i> ^{7/10}	26
Fenchel Gurke Avocado Rosa Pfeffer	
Veganer Gartensalat ^{9/11}	18
Violette Kartoffel Avocado Bohnen Salatherzen Tomate Olive Orangenvinaigrette	
Add on: Burrata	9
Rindsfilet Tatar ^{4/10} SIGNATURE	32
Handgeschnitten klassisch mariniert und zubereitet an Ihrem Tisch	

HAUPTGÄNGE

Maispoularden Supreme ⁷ Glasierter Spargel Erbsen Schnittlauchpüree	29
Doraden Filet Zitronen-Basilikum Risotto ^{1/2/4/7/9} Artischocke Courgette Tomatensud	34
Gegrilltes Entrecôte ^{3/7/9/12} (280g) SIGNATURE Bohnen Möhren Pommes Allumettes Sauce Bernaise	42
Rinderfilet ^{3/7/9/12} (180g) Bohnen Möhren Trüffel-Kartoffelpüree Rotweinsauce	42
Lammkaree Provençal ^{1/9/10} Paprika-Olivengemüse Kartoffelgratin Salzzitrone	44
Trüffel Tagliolini ^{1/3/7} Gehobelter Trüffel (5g) Parmesan-Comtesauce	32
Gerösteter Brokkoli ⁹ Karotte Mandel Petersilien-Rapsölvinaigrette	27

SWEETS

Vanille Crème Brûlée ^{3/7}	16
Mousse au Chocolat Kirschen Pistazie ^{5/7}	18
Crêpes Suzette ^{1/3/5/7} SIGNATURE	16
Orange Grand Marnier Vanille Eis	
Marinierte Beeren Mango Sorbet	18
Französische Käseauswahl ^{1/5/7/10}	23
Feigensenf Trauben Nüsse Früchtebrot	

ALLERGENE

Gluten haltiges Getreide 1 | Schalen-und Krustentiere 2 | Ei 3 | Fisch 4 | Nüsse & Erdnuss 5 | Soja 6
Milch oder Laktose 7 | Hülsenfrüchte 8 | Sellerie 9 | Senf 10 | Sesam 11 | Sulfite 12 | Lupinen 13 | Weichtiere 14

Alle Preise in € inklusive Mehrwertsteuer. Bitte beachten Sie, dass unsere Gerichte Allergene enthalten können.
Für weitere Informationen oder Hilfe wenden Sie sich bitte an das Serviceteam.