MENÜ

AUTHENTISCH | BODENSTÄNDIG | FRANZÖSISCH

KAVIAR & AUSTERN

Aus nachhaltiger Aquakultur

Serviert am Tisch mit Brioche Toast & Crème Fraîche

Imperial Baerij ^{1/2/1} 10g 32

Elegant, vielschichtig, sehr aromatisch. Perfekt für alle, die intensiven Kaviar-Genuss bevorzugen. Seine große Beliebtheit in Gourmet-Kreisen verdankt er seinem würzigen Geschmack, seiner weichen Textur und Cremigkeit.

Imperial Ossetra ^{1/2/1} 10g 36

Wunderbar nussig und mit einem prächtigen Farbenspiel.

Ossetra Kaviar der Stör-Art „Acipenser Gueldenstaedtii“ Das Korn ist etwas kleiner und angenehm im Geschmack. Am Gaumen entwickelt dieser Kaviar eine wunderbare Cremigkeit.

Französische Austern ^{1/2/1/12} 6 Stück 29

Schalotten Mignonette | Zitrone | Pumpernickel 12 Stück 52

MUSCHELN

Moules Mariniere ^{2/1/1/12} 1 Kg 29

Miesmuscheln | Wurzelgemüse | cremiger Chablis Sud | Petersilie

Perfekt zum Teilen

VORSPEISEN

Foie Gras Terrine marinierte Birne Portwein ^{1/3/5/7} Brioche Toast	32
Caesar Salat konfierte Tomaten Parmesan Croûtons ^{1/3/4/7/9/10} Add on: 5 Riesengarnelen ^{2/7} Add on: Maispouardenbrust <i>Corn fed chicken breast</i> Add on: Gebratenen Pilze Sautéed Mushrooms ⁷	18 18 14 10
Bouillabaisse Carte Blanche Meeresfrüchte ^{1/2/3/4/7/9/12} Wurzelgemüse Rouille Hummerfond	25
Ziegenkäse Brûlée Wildkräuter ^{5/7} Roter Chicorée Pistazie Himbeerbalsam	25
Lachs Carpaccio <i>Label Rouge</i> ^{7/10} Fenchel Gurke Keta Kaviar Orange Nori	27
Handgeschnittenes Rinderfilet Tatar ^{3/4/7/10} SIGNATURE Klassisch mariniert und zubereitet an Ihrem Tisch Brioche Toast	33
Veganer Gartensalat ^{9/10} Violette Kartoffel Avocado Kirchererbsen Salatherzen Olive Dijon Senf Add on: Burrata	21 9

HAUPTGÄNGE

Maispoularden Supreme ⁷ Hokkaido-Kürbisrisotto Edelpilze Trüffel-Petersiliensalat	31
Gebratenes Doradenfilet Brandade Bronze Fenchel ^{2/4/7/9} Muschel-Safransud	38
Gegrilltes Entrecôte ^{1/3/7/9/12} (250g) SIGNATURE Bohnen Möhren Pommes Allumettes Sauce Béarnaise	45
Rinderfilet ^{3/7/9/12} (180g) Junges Gemüse Waldpilze à la Crème Kartoffelgratin Rotweinsauce	47
Zart-Geschmorte Lammstelze ^{1/9/10} grüne Bohnen Kartoffelpüree Provenzalische Kräuterjus	42
Frische Trüffel Pasta ^{1/3/7} Gehobelter Trüffel Parmesan-Comtésauce	33
Romanesco - im Ganzen geröstet ^{3/7} Bio-Ei Vichy Karotte Roter Chicorée Parmesan	28

SWEETS

Vanille-Tonka Crème Brûlée Passionsfrucht ^{3/7}	17
Mousse au Chocolat ^{5/6/7} Eingelegte Kirschen Kirscheis Pistazie	19
Crêpes Suzette ^{1/3/5/7} SIGNATURE Orange Grand Marnier Vanilleeis	20
Warme Apfel Tarte Tatin ^{1/3/5/7} Karamellsauce Walnuss Vanilleeis	16
Französische Käseauswahl ^{1/5/7/10} Feigensenf Trauben Nüsse Früchtebrot	24

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.