

# MENÜ

AUTHENTISCH | BODENSTÄNDIG | FRANZÖSISCH

---

## SIGNATURE

### IMPERIAL KAVIAR<sup>1/3/4/7</sup>

Serviert am Tisch mit Brioche Toast & Crème Fraîche

Baeri 10g | 33

Ossetra 10g | 38

### FRANZÖSISCHE AUSTERN<sup>1/2/7</sup>

Klassische Mignonette | Zitrone | Pumpernickel | Schnittlauch-Butter

6 Stück | 30

12 Stück | 56

### HANDGESCHNITTENES RINDERFILET TATAR<sup>1/3/4/9/10</sup>

Klassisch mariniert & zubereitet an Ihrem Tisch

Serviert mit geröstetem Sauerteigbrot

110g | 33

## VORSPEISEN

Grüner Pflücksalat   Gurke   Apfel   Kerne   Joghurt-Limettendressing <sup>7/8</sup>	16
Tomaten Vartar	
Ur-Tomate   Ziegenkäse St. Maure   Oliven   Kapern   Crôtons <sup>1/7</sup>	22
Lachs Carpaccio - leicht geräuchert   Meeresspargel   Avocado   Kaviar   Zitrone <sup>4/7/10</sup>	24
Weinbergschnecken Elsässer Art	
Wiesenchampignon   Knoblauch-Kräuterbutter   Baguette <sup>1/7/9/12/14</sup>	18
Foie Gras Torchon   Endivie   Birne   weißer Port   Brioche <sup>1/3/5/7</sup>	32
Voie Gras Mousse   Endivie   Birne   Cashew   Himbeerbalsam <sup>1/3/5/6/7</sup> <b>VEGAN</b>	22
Hummer-Zitronengrassuppe   Fenchel   Orange   Chilifäden <sup>1/2/3/4/7/9/12</sup>	22

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

## HAUPTGÄNGE

Perlhuhnbrust Supreme   Spargel-Erbсен Risotto   Edelpilze   Vin Jaune <sup>7/12</sup>	32
Maigre-Adlerfisch Filet Kartoffelpüree   Fenchel   Barigoule Artischocken <sup>1/2/4/7/9/12</sup>	34
Lyoner Kalbsleber Kartoffelpüree   Bretonische Zwiebeln   Calvados Apfel   Kalbjus <sup>1/7</sup>	29
Zart geschmorte Lammschulter Kartoffelgratin   Bohnengemüse   Natural Lammsauce <sup>1/9/10/12</sup>	32
Champagner Risotto   Frühlingsgemüse   Trüffel Brie   Kerbel-Trüffelbutter <sup>1/8/9</sup>	33
Gerösteter Romanesco <b>VEGAN</b> Bio-Möhre   Roter Chicorée   Mandelmilch   Dukkan <sup>5/8/9/11</sup>	28

## VOM HOLZKOHLENGRILL

mit glasiertem Bohnen-Möhrengemüse   Pommes Allumettes   Sauce Bernaise <sup>3/7/9/12</sup>	
Charolais Rinderfilet 180g	48
Entrecôte Black Angus 250g	45

## ALLERGENE

Glutenhaltiges 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 Euro inklusive Mehrwertsteuer. Bitte beachten Sie, dass unsere Gerichte Allergene enthalten können. Für weitere Informationen oder Hilfe wenden Sie sich bitte an Ihren Catering Manager oder das Serviceteam.