

MENÜ

AUTHENTISCH | BODENSTÄNDIG | FRANZÖSISCH

SIGNATURE

IMPERIAL OSSETRA KAVIAR^{1/3/4/7}

Serviert am Tisch mit Brioche Toast & Crème Fraîche

Ossetra 10g | 38

HANDGESCHNITTENES RINDERFILET TATAR^{4/10}

Klassisch mariniert & zubereitet an Ihrem Tisch

Serviert mit geröstetem Sauerteigbrot

110g | 33

VORSPEISEN

Grüner Pflücksalat Gurke Apfel Kerne Joghurt-Limettendressing ^{1/3/4/7/9/10}	16
Tomaten Vartar	
Ur-Tomate Ziegenkäse St. Maure Oliven Kapern Crôutons ^{1/7}	22
Lachs Carpaccio "Label Rouge" Meeresspargel Avocado Kaviar Zitrone ^{7/10}	24
Foie Gras Torchon Pflücksalat Himbeere Pistazien Brioche Toast ^{1/3/5/7}	32
Soup du Jour	14

HAUPTGÄNGE

Maispoularden Suprême Erbsen-Pfifferlinge Risotto Affila Kresse Vin Jaune ^{7/9/12}	32
Doraden Royal Filet Schnittlauchpüree Fenchel Barigoule Artischocken ^{1/2/4/7/9/12}	34
Lammschulter Kartoffelgratin Bohnengemüse Natural Lammsauce ^{1/9/10}	35
Rinderfilet Medaillons "Au Poivre" Glasiertes Gemüse Pommes Frites Pfeffer Sauce ^{3/7/9/12}	42
Gegrilltes Entrecôte 250g Marktgemüse Pommes Frites Rotwein Sauce ^{3/7/9/12}	45
Erbsen-Pfifferlings-Risotto Burrata Affila Kresse Orangendressing ^{7/9/12}	28
Vegane Pasta Zucchini-Basilikum Crème Artischocke Minze Tomatenkonfit ¹	25

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 das Serviceteam.