



Vorspeise

Zucchiniemulsion

Honigtomate | Büffelmozzarella | Tomatengel | Pinienkerne | Parmesanchip | Basilikum

17,00

Fein gebeizte Jakobsmuschel

Rhabarbergel | Safran-Blumenkohl-Püree | rote Bete | Chiasamen | Senfkaviar

19,50

Trüffelschinken vom Jungschwein

im Holzofen geröstet

grüner Spargel | Kurkuma-Petersilienwurzelpüree | gegrillte Focaccia |

pochiertes Wachtelei | Senfkaviar

19,50

La soupe du jour

Cremesüppchen des Tages

11,50



Pasta

(auf Anfrage vegan erhältlich)

Spargelravioli

Steckrübenpüree | grüner Spargel | geröstete Zwiebel | confierte Tomate | Leinsamen |
Kartoffel-Safransoße | Senfkaviar

26,-

Weißer Spargel

(auf Anfrage vegan erhältlich)

Salzkartoffel | Tomate | Frühlingslauch | Taggiasca Olive | Sauce Hollandaise

Tagespreis

Fisch

Duo von Steinbutt & Rotbarbe

Süßkartoffelpüree | grüner Spargel | chinesische Morchel | Erdnusssoße | confierte Honigtomate |
Cashewkerne | Senfkaviar

39,-

Fisch des Tages

Tagespreis



Fleisch

Lammrücken

Kräuterkruste | Spargelravioli | Steckrübenpüree | Spargelgemüse | Portweingel | Thymianjus

39,-

Geschmorter Kalbsnacken

Panko Panade | gebratene Parmesan-Polenta | Rotwein-Schalotten-Confit | Senfkaviar |

glasierte Rübe | Bordeauxjus

37,-

IBP US Onglet de Boeuf

(Hanging Tender)

Smashed Potatoes | geschmorte Zwiebel | Bohnen im Speckmantel | Senfkaviar |

Sauce Hollandaise

44,-

US BEEF IBP

Im Bundesstaat Iowa werden noch nach guter alter Tradition die typischen Longhorn- und Hereford-Rinder gezüchtet, deren herausragende Fleischqualitäten auf der ganzen Welt einen legendären Ruf genießen. Dieses außergewöhnlich zarte und wohlschmeckende Rindfleisch wird hier in Iowa seit vielen Jahren von den „**Iowa Beef Packers**“ produziert.

Woher diese Ausnahmequalität kommt?

Diese Rinder wachsen auf Maisfarmen auf. Das Fleisch stammt ausschließlich von Tieren, die nach 30 Monaten geschlachtet werden.



Dessert

Dreierlei Dessertvariation

Orangen Crème Brûlée | Red Velvet Cake | Raffaello Eis

12,-

Sorbet du Jour

Sorbet des Tages auf Crémant blanc

6,-

Dessert du Jour

Dessert des Tages

Tagespreis

Assiette de Fromage

Käsevariation | Feigensenf

14,-

Triple Creme Frais Trüffel

Französischer Frischkäse aus Kuhmilch

Cremiger Weichkäse mit einem angenehmen sahnigen Geschmack und einer feinen Trüffelnote.

Selles sur Couffy

Französischer Weichkäse aus Ziegenmilch

Vom Bauernhof Fermier hergestellter Ziegenrohmlchkäse aus der Region Centre. Der Käse ist mit Asche ummantelt und wird 5 Wochen im Käsekeller gelagert. Feiner Teig mit Haselnussaroma.

Jurassic

Französischer Hart-/Schnittkäse aus Kuhmilch

Hergestellt in einer Dorfsennerei im Hochjura und in Felsenkellern mindestens 6 Monate gereift. Die regelmäßige Pflege machen diesen Käse zu einem würzigen, fruchtigen Genuss.



3 Gänge Menü

Fein gebeizte Jakobsmuschel

Rhabarbergel | Safran-Blumenkohl-Püree | rote Bete | Chiasamen | Senfkaviar

Lammrücken

Kräuterkruste | Spargelravioli | Steckrübenpüree | Spargelgemüse | Portweingel | Thymianjus

Dreierlei Dessertvariation

Orangen Crème Brûlée | Red Velvet Cake | Raffaello Eis

65,-

„Liebe Gäste, bitte beachten Sie, dass unsere Speisen nur innerhalb der Menüs austauschbar sind.“

Wir danken für Ihr Verständnis!

Gerne kann das 3 oder 4 Gang Menü mit einer Suppe (9,50€) oder einem Sorbet auf Crémant blanc (6,00€) erweitert werden.



4 Gänge Menü

(vegetarisch)

Zucchiniemulsion

Honigtomate | Büffelmozzarella | Tomatengel | Pinienkerne | Parmesanchip | Basilikum

La soupe du jour

Cremesüppchen des Tages

Spargelravioli

Steckrübenpüree | grüner Spargel | geröstete Zwiebel | confierte Tomate | Leinsamen |
Kartoffel-Safransoße | Senfkaviar

Dreierlei Dessertvariation

Orangen Crème Brûlée | Red Velvet Cake | Raffaello Eis

59,-



5 Gänge Menü

Trüffelschinken vom Jungschwein

im Holzofen geröstet

grüner Spargel | Kurkuma-Petersilienwurzelpüree | gegrillte Focaccia |
pochiertes Wachtelei | Senfkaviar

La soupe du jour

Cremesüppchen des Tages

Sorbet

Sorbet du Jour auf Crémant blanc

Duo Steinbutt & Rotbarbe

Süßkartoffelpüree | grüner Spargel | chinesische Morchel | Erdnusssoße | confierte Honigtomate |
Cashewkerne | Senfkaviar

Dessert du Jour

Dessert des Tages

78,-