



Vorspeise

Gebratener Kräutersaitling

Knollensellerie-Feldsalat Mark (getruffelt) | gelber Blumenkohl | Trüffelnkaviar

Birnengel | Kürbiskerne

17,00

3 Austern „Sélection spéciale“

Gurke | Schalotte | Zitrone | Paprika Sauce Rouille

Schnittlauch Öl | Essig Schalotten Kaviar

21,-

Lammrücken unter Kräutern

Süßkartoffelpüree | Cashewkerne | Sauerrahm Schnittlauch Öl | Rosenkohl | Cassis Perle

21,-

La soupe du Chef

Cremesüppchen des Tages

14,00

Wir servieren zu unseren Vorspeisen unsere hausgemachte Focaccia!

Extras:

Brotkorb für 2 Personen 4,- | Sauciere mit Olivenöl 3,- | Schale Taggiasca Oliven 6,-



Pasta

„Sie können wählen“

Kürbis Fazzoletti
(vegan auf Anfrage)

Walnuss-Gorgonzola Fazzoletti

Kurkuma Crème | Pistazien Crumble | Ziegenfrischkäse | schwarze junge Walnuss
geschmorte Zwiebel | wilder Brokkoli | Brombeergel

28,-

Fisch

„Wann immer möglich, verwenden wir täglich Fisch aus nachhaltigem Fang mit MSC-Siegel.

Für verantwortungsvollen Genuss & geprüfte Qualität, der auch unsere Meere schützt.“

Kabeljauloin

Fisch des Tages

38,-

Tagespreis

Wolfsbarschfilet

Zanderfilet & Jakobsmuschel

38,-

39,-

Unsere Fischbeilage des Monats:

Risotto mit Kerbel, Fenchel & Pernod | Marktgemüse | Safransauce | Balsamico Kaviar

Yuzu Gel | Rote-Bete-Coulis



Fleisch

„Unser Fleisch stammt aus kontrollierter, nachhaltiger Aufzucht und überzeugt durch höchste Qualität, Frische und Sorgfalt in der Auswahl.“

Rosa gebratenes Rinderfilet

42,-

Rosa gebratene Entenbrust

36,-

Kalbsnack (in einer Panko Panade)

35,-

Kalbsschnitzel (hausgemachte Panade)

32,-

Unsere Fleischbeilage des Monats:

Kartoffelmousseline mit Zwiebel & Speck (auch ohne möglich) | Urkarotte | Romanesco

Erbsengel | Blumenkohl & rote Bete Mark | Senfkaviar

Extras:

Süßkartoffel Pommes 7,- | Pommes 5,- | Trüffelmayonnaise 4,-



Dessert

Dessert du Jour

Dreierlei Dessertvariation

13,-

Sorbet du Jour

Sorbet des Tages auf Crémant blanc

6,-

Milles Feuille

Blätterteig | Vanillecrème | Meringue | Pistaziensponge | Bourbon Vanilleeis

13,-

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.

Pico Affiné

Französischer Weichkäse aus Ziegenmilch

Natürliche Rinde, die leicht gelblich und wellig werden kann. Er reift 10 Tage beim Hersteller und dann kann er in der Schachtel weiterreifen. Ausgeprägter und würziger Geschmack.

Mimolette

Französischer Hart-/Schnittkäse aus Kuhmilch

Aus der Normandie 180 Tage gereift. Kräftiger Geschmack mit Anneto (Betacarotin) behandelt.



3 Gänge Menü

3 Austern „Sélection spéciale“

Gurke | Schalotte | Zitrone | Paprika Sauce Rouille

Schnittlauch Öl | Essig Schalotten Kaviar

Kalbsnack in einer Panko Panade

Kartoffelmousseline mit Zwiebel & Speck (auch ohne möglich) | Urkarotte | Romanesco

Erbsengel | Blumenkohl & rote Bete Mark | Senfkaviar

Dessert du Jour

Dreierlei Dessertvariation

65,-

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

Wir danken für Ihr Verständnis!

Erweitern Sie Ihr Menü mit einer Suppe (11,00€) oder einem Sorbet auf Crémant blanc (6€).



4 Gänge Menü

vegetarisch

Gebratener Kräutersaitling

Knollensellerie-Feldsalat Mark (getruffelt) | gelber Blumenkohl | Trüffelkaviar
Birnenegel | Kürbiskerne

La soupe du Chef

Cremesüppchen des Tages

Kürbis Fazzoletti

Kurkuma Crème | Pistazien Crumble | Ziegenfrischkäse | schwarze junge Walnuss
geschmorte Zwiebel | wilder Brokkoli | Brombeergel

Dessert du Jour

Dreierlei Dessertvariation

64,-



5 Gänge Menü

Lammrücken unter Kräutern

Süßkartoffelpüree | Cashewkerne | Sauerrahm Schnittlauch Öl | Rosenkohl | Cassis Perle

La soupe du Chef

Cremesüppchen des Tages

Sorbet

Sorbet du Jour auf Crémant blanc

Zanderfilet & Jakobsmuschel

Risotto mit Kerbel, Fenchel & Pernod | Marktgemüse | Safransauce | Balsamico Kaviar

Yuzu Gel | Rote-Bete-Coulis

Milles Feuille

Blätterteig | Vanillecrème | Meringue | Pistaziensponge | Bourbon Vanilleeis

82,-



La Sélection du Chef

Für ein harmonisches Erlebnis servieren wir dieses Menü für den gesamten Tisch.

Alle Gänge werden gleichzeitig serviert, ohne Wartezeiten für Ihre Begleitung.

Gebratener Kräutersaitling

Knollensellerie-Feldsalat Mark (getruffelt) | gelber Blumenkohl | Trüffelnkaviar
Birnenengel | Kürbiskerne

Kürbis Fazzoletti

Kurkuma Crème | Pistazien Crumble | Ziegenfrischkäse | schwarze junge Walnuss
geschmorte Zwiebel | wilder Brokkoli | Brombeergel

Sorbet

Sorbet du Jour auf Crémant blanc

Zanderfilet & Jakobsmuschel

Risotto mit Kerbel, Fenchel & Pernod | Marktgemüse | Safransauce | Balsamico Kaviar
Yuzu Gel | Rote-Bete-Coulis

Rosa gebratenes Rinderfilet

Kartoffelmousseline mit Zwiebel & Speck (auch ohne möglich) | Urkarotte | Romanesco
Erbsengel | Blumenkohl & rote Bete Mark | Senfkaviar

Milles Feuille

Blätterteig | Vanillecrème | Meringue | Pistaziensponge | Bourbon Vanilleeis

119,-

Passende Weinbegleitung mit 5 x 0,1 l

35,-