



## Vorspeise

### Sellerie Millefeuille

Trüffel Beurre Blanc | schwarze Knoblauch Aioli | Trüffelkaviar | Schnittlauch Öl

18,00

### Ochsenschwanzravioli

Zwiebel Consommé | Pastinake | Schalotte | Erbsengel | Senfkaviar

19,50

### Tatar vom irischen Wildwasserlachs

Frühlingslauch | Taggiasca Olive | getrocknete Tomate | Schalotten Crisp | Avocadocreme

Safran Crème fraîche | Yuzu Kaviar

19,00

### La soupe du Chef

Cremesüppchen des Tages

14,00

---

**Wir servieren zu unseren Vorspeisen unsere hausgemachte Focaccia!**

### Extras:

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



## Pasta & Vegan

### Pistazien-Limetten Ravioli

Wurzelcreme Emulsion | schwarze Walnüsse | Schalotte

Ricotta Mascarponecreme | Kaviar von der Johannisbeere

28,-

### Gebratener lila Blumenkohl

(vegan)

Karotte | Zucchini | Fenchel | Sauce Rouille | Kräuterdrillinge

Balsamico Kaviar | Wurzelcreme Fond

26,-

### Gebratener Portobello Pilz

(vegan)

Hokkaido Kürbispüree | eingelegtes Gemüse | Kartoffel Mousseline

Gel von der Maulbeere | Senfkaviar

26,-



## Fisch

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

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

### Bouillabaisse à la façon du Chef

(wenn Sie eine Fischsorte nicht mögen, tauschen wir auf Anfrage gerne aus)

45,-

### Unsere Fischbeilage des Monats:

Karotte | Zucchini | Fenchel | Sauce Rouille | Kräuterdrillinge

Balsamico Kaviar | Tomaten Krustentier Fond

## Fleisch

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

paniertes Kalbsschnitzel	geschmorte Rinderbäckchen	rosa gebratener Rehrücken	rosa gebratenes Rinderfilet
34,-	39,-	49,-	45,-

### Unsere Fleischbeilage des Monats:

Hokkaido Kürbispüree | eingelegtes Gemüse | Kartoffel-Speck Mousseline

Gel von der Maulbeere | Senfkaviar | Demi Glace

### Extras:

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



## Dessert

### Dessert du Jour

Tagespreis

### Sorbet du Jour

Sorbet des Tages auf Crémant blanc

6,-

### Pain Perdue

Gegrillte Ananas | Marillen Joghurtsauce | Bourbonvanille Eiscreme

14,-

### 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 Annato (Betacarotin) behandelt.



## 3 Gänge Menü

### Ochsenschwanzravioli

Zwiebel Consommé | Pastinake | Schalotte | Erbsengel | Senfkaviar

### Bouillabaisse à la façon du Chef

Karotte | Zucchini | Fenchel | Sauce Rouille | Kräuterdrillinge  
Balsamico Kaviar | Tomaten Krustentier Fond

### Pain Perdue

Gegrillte Ananas | Marillen Joghurtsauce | Bourbonvanille Eiscrème

69,-

### Passende Weinbegleitung mit 3 x 0,1 l

28,-

---

„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

### Sellerie Millefeuille

Trüffel Beurre Blanc | schwarze Knoblauch Aioli | Trüffelkaviar | Schnittlauch Öl

### La soupe du Chef

Cremesüppchen des Tages

### Pistazien-Limetten Ravioli

Wurzelcreme Emulsion | schwarze Walnüsse | Schalotte  
Ricotta Mascarponecreme | Kaviar von der Johannisbeere

### Pain Perdue

Gegrillte Ananas | Marillen Joghurtsauce | Bourbonvanille Eiscrème

65,-

### Passende Weinbegleitung mit 4 x 0,1 l

35,-



## 5 Gänge Menü

### Tatar vom irischen Wildwasserlachs

Frühlingslauch | Taggiasca Olive | getrocknete Tomate | Schalotten Crisp  
Avocadocreme | Safran Crème fraîche | Yuzu Kaviar

### La soupe du Chef

Cremesüppchen des Tages

### Sorbet

Sorbet du Jour auf Espuma

### Geschmorte Rinderbäckchen

Hokkaido Kürbispüree | eingelegtes Gemüse | Kartoffel-Speck Mousseline  
Gel von der Maulbeere | Senfkaviar | Demi Glace

### Dessert du Jour

85,-

### Passende Weinbegleitung mit 4 x 0,1 l

35,-



## La Sélection du Chef

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

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

### Tatar vom irischen Wildwasserlachs

Frühlingslauch | Taggiasca Olive | getrocknete Tomate | Schalotten Crisp | Avocadocreme  
Safran Crème fraîche | Yuzu Kaviar

### Sellerie Millefeuille

Trüffel Beurre Blanc | schwarze Knoblauch Aioli | Trüffelkaviar | Schnittlauch Öl

### Pistazien-Limetten Ravioli

Wurzelcreme Emulsion | schwarze Walnüsse | Schalotte  
Ricotta Mascarponecreme | Kaviar von der Johannisbeere

### Sorbet

Sorbet du Jour auf Espuma

### Rosa gebratener Rehrücken

Hokkaido Kürbispüree | eingelegtes Gemüse | Kartoffel-Speck Mousseline  
Gel von der Maulbeere | Senfkaviar | Demi Glace

### Pain Perdue

Gegrillte Ananas | Marillen Joghurtsauce | Bourbonvanille Eiscrème

119,-

### Passende Weinbegleitung mit 5 x 0,1 l

45,-