



Vorspeise

Marinierte Pilze

Glasierter Spitzkohlstreifen | Haselnuss | Knoblauchcrème | Schnittlauch

18,00

Perlhuhn Praline in feiner Olivenpanade

Thunfischsauce | Kaper | Tomatengel | Senfkaviar

19,50

Sous-vide gegarter Pulpo

Paprika Emulsion | Humus | Cranberry | Frühlingslauch | Pinienkerne

Safrangel | Kaviar von der Johannisbeere

22,00

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

Paprika Mascarpone Fazzoletti

Tomatenemulsion | Auberginen-Ricotta Crème | Parmesanchip
gegrillte Schalotte | Balsamico Kaviar

28,-

Sous-vide gegarter Topinambur

Safran-Riesling Beurre Blanc | Gemüse der Saison | Kräuter-Parmesanrisotto
Rote Bete Gel | Zitronen Kaviar

28,-

Gegrillter Wirsing

(vegan)

Getrüffelt Knollensellerie Püree | gebratener Lauch | geschmorte Urkarotte | Kürbisgel
La Ratte Kartoffel | rote Bete Jus

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.“

Fisch des Tages

Tagespreis

Steinbutt Filet

45,-

Zanderfilet

38,-

Unsere Fleischbeilage des Monats:

Safran-Riesling Beurre Blanc | Gemüse der Saison | Kräuter-Parmesanrisotto

Rote Bete Gel | Zitronen Kaviar

Fleisch

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

Kalbsbäckchen

39,-

Iberico Filet

39,-

Rinderfilet

44,-

Fleisch des Tages

Tagespreis

Unsere Fleischbeilage des Monats:

Getrüffelttes Knollensellerie Püree | gebratener Lauch | geschmorte Urkarotte | Kürbisgel

La Ratte Kartoffel im Speckmantel (auch ohne möglich) | 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,-

Lemoncurd

Pistaziensponge | karamellisierte Pecannuss | Meringue | Zimthippe

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 Anneto (Betacarotin) behandelt.



3 Gänge Menü

Perlhuhn Praline in feiner Olivenpanade

Thunfischsauce | Kaper | Tomatengel | Senfkaviar

Zanderfilet

Safran-Riesling Beurre Blanc | Gemüse der Saison | Kräuter-Parmesanrisotto

Rote Bete Gel | Zitronen Kaviar

Dessert du Jour

Tagesdessert

67,-

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

Marinierte Pilze

Glasierter Spitzkohlstreifen | Haselnuss | Knoblauchcrème | Schnittlauch

La soupe du Chef

Cremesüppchen des Tages

Paprika Mascarpone Fazzoletti

Tomatenemulsion | Auberginen-Ricotta Crème | Parmesanchip
gegrillte Schalotte | Balsamico Kaviar

Lemoncurd

Pistaziensponge | karamellisierte Pecannuss | Meringue | Zimthippe

67,-

Passende Weinbegleitung mit 4 x 0,1 l

36,-



5 Gänge Menü

Sous-vide gegarter Pulpo

Paprika Emulsion | Humus | Cranberry | Frühlingslauch | Pinienkerne
Safrangel | Kaviar von der Johannisbeere

La soupe du Chef

Cremesüppchen des Tages

Sorbet

Sorbet du Jour auf Espuma

Rinderfilet

Getrübzeltes Knollensellerie Püree | gebratener Lauch | geschmorte Urkarotte | Kürbisgel
La Ratte Kartoffel im Speckmantel (auch ohne möglich) | Demi Glace

Lemoncurd

Pistaziensponge | karamellierte Pecannuss | Meringue | Zimthippe

90,-

Passende Weinbegleitung mit 4 x 0,1 l

36,-



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.

Marinierte Pilze

Glasierter Spitzkohlstreifen | Haselnuss | Knoblauchcrème | Schnittlauch

Sous-vide gegarter Pulpo

Paprika Emulsion | Humus | Cranberry | Frühlingslauch | Pinienkerne
Safrangel | Kaviar von der Johannisbeere

Paprika Mascarpone Fazzoletti

Tomatenemulsion | Auberginen-Ricotta Crème | Parmesanchip
gegrillte Schalotte | Balsamico Kaviar

Sorbet

Sorbet du Jour auf Espuma

Iberico Filet

Getrüffelttes Knollensellerie Püree | gebratener Lauch | geschmorte Urkarotte | Kürbisgel
La Ratte Kartoffel im Speckmantel (auch ohne möglich) | Demi Glace

Lemoncurd

Pistaziensponge | karamellisierte Pecannuss | Meringue | Zimthippe

115,-

Passende Weinbegleitung mit 5 x 0,1 l 45,-

„Gerne servieren wir Ihnen das Menü auch ohne Fleisch“