



Vorspeise

Bonito in Salz gebeizt

Flambierter Camembert | Blutorangenfilet | Kerbel Mayonnaise | Weinessig Kaviar

21,00

Lammrücken

Selleriepüree | marinierte Radieschen | Parmesancreme | Demi Glace

Kurkuma- Butternussschaum

22,00

Rote Bete Millefeuille

Safran Blumenkohlpüree | Walnuss | Meerrettich | Jus von Holunderbeere

16,50

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 & Vegetarisch

Spargel-Ziegenkäse Ravioli

Champignoncreme | Schalotte | Haselnuss | Schnittlauch

Safran Beurre Blanc | Parmesanchip

28,-

Gegrillter Spitzkohl

(vegan)

Steckrübencreme | blauer Rettich | gelbe Möhre | Süßkartoffel Pommes

Teriyaki Gel | Senfkaviar | Gemüse Demi Glace

26,-

Austernpilz

Safran-Parmesanrisotto | Gemüse der Saison | Gemüse Demi Glace

Limetten-Kurkuma Gel | Weinessig-Schalotten Kaviar

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

Seesaibling

38,-

Wolfsbarsch

39,-

Unsere Fischbeilage des Monats:

Safran-Parmesanrisotto | Gemüse der Saison | Krustentiersauce

Limetten-Kurkuma Gel | Weinessig-Schalotten Kaviar

Fleisch

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

Iberico Pluma

39,-

Rinderfilet

44,-

Entenbrust

39,-

Unsere Fleischbeilage des Monats:

Steckrübencreme | blauer Rettich | gelbe Möhre | Sesam-Kartoffel Mousseline

Teriyaki Gel | Senfkaviar | Demi Glace

Extras:

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



Dessert

Dessert du Jour

Tagespreis

Limettensorbet

Sorbet des Tages auf Crémant blanc

6,-

Rhabarber

Skyr | Crumble | Pinienhonig | Pistaziensponge | 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.

Trappe D'Échourgnac Walnusslikör

Französischer Hartkäse aus Kuhmilch

Fruchtiger Nussgeschmack. Mit Walnusslikör verfeinerter, von Nonnen in einer Abtei in der Nähe von Bordeaux hergestellt.

Pyrenees Brebis

Französischer Hart-/Schnittkäse aus Schafsmilch

Halbharter Schnittkäse aus den französischen Pyrenäen. Er ist für seine cremige Textur, nussig-milchigen Aromen und feinen Bergkräuternoten bekannt. Ca. 6 Monate gereift.



3 Gänge Menü

Bonito in Salz gebeizt

Flambierter Camembert | Blutorangenfilet | Kerbel Mayonnaise | Weinessig Kaviar

Entenbrust

Steckrübencreme | blauer Rettich | gelbe Möhre | Sesam-Kartoffel Mousseline

Teriyaki Gel | Senfkaviar | Demi Glace

Dessert du Jour

Tagesdessert

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

Rote Bete Millefeuille

Safran Blumenkohlpuree | Walnuss | Meerrettich | Jus von Holunderbeere

La soupe du Chef

Cremesüppchen des Tages

Spargel-Ziegenkäse Ravioli

Champignoncreme | Schalotte | Haselnuss | Schnittlauch

Safran Beurre Blanc | Parmesanchip

Rhabarber

Skyr | Crumble | Pinienhonig | Pistaziensponge | Zimthippe

65,-

Passende Weinbegleitung mit 4 x 0,1 l

36,-



5 Gänge Menü

Lammrücken

Selleriepüree | marinierte Radieschen | Parmesancreme | Demi Glace

Kurkuma- Butternussschaum

La soupe du Chef

Cremesüppchen des Tages

Sorbet

Sorbet du Jour auf Espuma

Wolfsbarsch

Safran-Parmesanrisotto | Gemüse der Saison | Krustentiersauce

Limetten-Kurkuma Gel | Weinessig-Schalotten Kaviar

Dessert du Jour

Tagesdessert

87,-

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.

Rote Bete Millefeuille

Safran Blumenkohlpuée | Walnuss | Meerrettich | Jus von Holunderbeere

Bonito in Salz gebeizt

Flambierter Camembert | Blutorangenfilet | Kerbel Mayonnaise | Weinessig Kaviar

Spargel-Ziegenkäse Ravioli

Champignoncreme | Schalotte | Haselnuss | Schnittlauch

Safran Beurre Blanc | Parmesanchip

Sorbet

Sorbet du Jour auf Espuma

Rinderfilet

Steckrübencreme | blauer Rettich | gelbe Möhre | Sesam-Kartoffel Mousseline

Teriyaki Gel | Senfkaviar | Demi Glace

Rhabarber

Skyr | Crumble | Pinienhonig | Pistaziensponge | Zimthippe

115,-

Passende Weinbegleitung mit 5 x 0,1 l

45,-

„Gerne servieren wir Ihnen das Menü auch ohne Fleisch“