



Vorspeise

Burrata

Tomate Saveurs d'antan | Zucchini Emulsion | Tomaten Espuma | Balsamico Perle

18,00

Gebeizter Saibling

Schnittlauch-Zitronen-Apfel Emulsion | Buttermilch | Haselnuss Crumble

Bergamotten Sorbet | Bronzefenchel

22,00

Entenravioli

Morchel Rahmsauce | Erbsencreme | junge Erbse | Rhabarbergel

22,00

La soupe du Chef

Cremesüppchen des Tages

14,00

Wir servieren zu unseren Vorspeisen unsere hausgemachte Focaccia!

Extras:

Brotkorb für 4,-

Schale mit Olivenöl 3,-

Schale Taggiasca Oliven 6,-



Pasta & Vegetarisch

Spinat Ricotta Fazzoletti

Nussbutter-Safran Velouté | Haselnuss Gremolata | Kräutersaitling | Parmesan Crisp

28,-

Regionaler weißer Spargel

(vegan)

Süßkartoffel Pommes | Karottenpüree | Orangen Safran Gel
eingelegte Fichtenspitze | Mairübe | Senfkaviar | Gemüse Demi Glace

28,-

Kohlrabi

Bärlauch Risotto | Gemüse der Saison | Safran Pernod Sauce
Apfel-Sellerie-Rote Bete 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

Dorade

39,-

Maischolle

37,-

Unsere Fischbeilage des Monats:

Bärlauch Risotto | Gemüse der Saison | Safran Pernod Sauce

Apfel-Sellerie-Rote Bete Gel | Weinessig-Schalotten Kaviar

Fleisch

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

Salzwiesen Lammschulter

(in Panko Panade)

39,-

Rinderfilet

44,-

Maibockkrücken

55,-

Unsere Fleischbeilage des Monats:

Gratin Dauphinois | Karottenpüree | Orangen Safran Gel

eingelegte Fichtenspitze | Mairübe | Senfkaviar | Demi Glace

Extras:

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



Dessert

Dessert du Jour

Tagespreis

Sorbet des Tages

Sorbet des Tages auf Crémant blanc

6,-

Waldmeister Mousse

Matcha Baiser | Pistazien Crumble | Grüner Klee Apfelsorbet | Birkenwasser

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

Gebeizter Saibling

Schnittlauch-Zitronen-Apfel Emulsion | Buttermilch | Haselnuss Crumble
Bergamotten Sorbet | Bronzefenchel

Rinderfilet

Gratin Dauphinois | Karottenpüree | Orangen Safran Gel
eingelegte Fichtenspitze | Mairübe | Senfkaviar | Demi Glace

Dessert du Jour

Tagesdessert

72,-

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

Burrata

Tomate Saveurs d'antan | Zucchini Emulsion | Tomaten Espuma | Balsamico Perle

La soupe du Chef

Cremesüppchen des Tages

Spinat Ricotta Fazzoletti

Nussbutter-Safran Velouté | Haselnuss Gremolata | Kräutersaitling | Parmesan Crisp

Waldmeister Mousse

Matcha Baiser | Pistazien Crumble | Grüner Klee Apfelsorbet | Birkenwasser

67,-

Passende Weinbegleitung mit 4 x 0,1 l

36,-



5 Gänge Menü

Entenravioli

Morchel Rahmsauce | Erbsencreme | junge Erbse | Rhabarbergel

La soupe du Chef

Cremesüppchen des Tages

Sorbet

Sorbet du Jour auf Espuma

Dorade

Bärlauch Risotto | Gemüse der Saison | Safran Pernod Sauce

Apfel-Sellerie-Rote Bete 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.

Burrata

Tomate Saveurs d'antan | Zucchini Emulsion | Tomaten Espuma | Balsamico Perle

Gebeizter Saibling

Schnittlauch-Zitronen-Apfel Emulsion | Buttermilch | Haselnuss Crumble
Bergamotten Sorbet | Bronzefenchel

Spinat Ricotta Fazzoletti

Nussbutter-Safran Velouté | Haselnuss Gremolata | Kräutersaitling | Parmesan Crisp

Sorbet

Sorbet des Tages auf Espuma

Salzwiesen Lammschulter in Panko

Gratin Dauphinois | Karottenpüree | Orangen Safran Gel
eingelegte Fichtenspitze | Mairübe | Senfkaviar | Demi Glace

Waldmeister Mousse

Matcha Baiser | Pistazien Crumble | Grüner Klee Apfelsorbet | Birkenwasser

115,-

Passende Weinbegleitung mit 5 x 0,1 l

45,-

„Gerne servieren wir Ihnen das Menü auch ohne Fleisch“