



Vorspeise

Gefüllte Zucchiniblüte

Auberginenmousse | Perini Tomate | Kapern | Tomatenemulsion
Sommersalat | Basilikum Öl

19,50

Tatar von der gebeizten Jakobsmuschel

Eierroyale | Spitzen vom grünen Spargel | Meeresfond Gel
Bronzefenchel

22,00

Cecina Wagyu Schinken

Polenta Galette | rote Paprika Velouté | Taggiasca Olive | Fenchel

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

Sommertrüffel Ricotta Ravioli

Nussbutter-Salbei Velouté | Haselnuss Gremolata | Parmesanchip | frischer Sommertrüffel

34,-

Regionaler weißer Spargel

Parmesan Duchesse Kartoffel | Erbsen-Minz Crème | Zitronen Estragon Gel

Wilder Brokkoli | Senfkaviar | Gemüse Jus

28,-

Amalthea Zucchini

(vegan)

Veganer Hirtenkäse | Taboulé | Gemüse der Saison | Yuzu Tahin Velouté

Gel von Granatapfel & Minze | 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

Duo von Wolfsbarsch & Pulpo

45,-

Rote Meerbarbe

39,-

Unsere Fischbeilage des Monats:

Taboulé | Gemüse der Saison | Yuzu Tahin Velouté

Gel von Granatapfel & Minze | Weinessig-Schalotten Kaviar

Fleisch

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

Perlhunbrust

39,-

Rinderfilet

45,-

US Hanging Tender

48,-

Unsere Fleischbeilage des Monats:

Parmesan Duchesse Kartoffel | Erbsen-Minz Crème | Zitronen Estragon Gel

Wilder Brokkoli | 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,-

Sauerkirsche

Weißer Tee Espuma | Verbene Gel | Joghurt-Crumble | Sorbet von der Sauerkirsche
Nougatine | Matcha Hippe

16,-

Assiette de Fromage

Käsevariation | Feigensenf

15,-

Triple Creme Frais Trüffel

Französischer Frischkäse aus Kuhmilch

Cremiger Weichkäse mit einem angenehmen sahnigen Geschmack und einer feinen Trüffelnote.

Tomme aux Fleurs

Halbfester französischer Käse aus Kuhmilch

Er kommt meist aus Regionen wie Savoyen oder angrenzenden Berggebieten. Er reift mehrere Wochen bis wenige Monate in Reifekellern und wird mit essbaren Blüten und Kräutern veredelt. Er schmeckt mild bis aromatisch, leicht nussig und cremig. Durch die Blüten bekommt es eine florale Note und ist manchmal leicht süßlich.

Brebirousse d'Argental

Französischer Weichkäse aus Schafsmilch

Dieser cremige Weichkäse stammt aus der Rhône-Alpes-Region und reift nur kurz, wodurch er besonders mild und streichartig bleibt. Sein Geschmack ist sahnig und leicht süßlich mit feiner Schafsmilchnote, während die rötlich gewaschene Rinde eine dezente, leicht würzige Aromatik beiträgt.



3 Gänge Menü

Tatar von der gebeizten Jakobsmuschel

Eierroyale | Spitzen vom grünen Spargel | Meeresfond Gel

Bronzefenchel

Perlhuhnbrust

Parmesan Duchesse Kartoffel | Erbsen-Minz Crème | Zitronen Estragon Gel

Wilder Brokkoli | Senfkaviar | Demi Glace

Dessert du Jour

Tagesdessert

72,-

Passende Weinbegleitung mit 3 x 0,1 l

27,-

„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

Gefüllte Zucchiniblüte

Auberginenmousse | Perini Tomate | Kapern | Tomatenemulsion
Sommersalat | Basilikum Öl

La soupe du Chef

Cremesüppchen des Tages

Sommertrüffel Ricotta Ravioli

Nussbutter-Salbei Velouté | Haselnuss Gremolata | Parmesanchip | frischer Sommertrüffel

Sauerkirsche

Weißer Tee Espuma | Verbene Gel | Joghurt-Crumble | Sorbet von der Sauerkirsche
Nougatine | Matcha Hippe

74,-

Passende Weinbegleitung mit 4 x 0,1 l

36,-



5 Gänge Menü

Cecina Wagyu Schinken

Polenta Galette | rote Paprika Velouté | Taggiasca Olive | Fenchel

La soupe du Chef

Cremesüppchen des Tages

Sorbet

Sorbet du Jour auf Espuma

Rote Meerbarbe

Taboulé | Gemüse der Saison | Yuzu Tahin Velouté
Gel von Granatapfel & Minze | 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.

Gefüllte Zucchiniblüte

Auberginenmousse | Perini Tomate | Kapern | Tomatenemulsion

Sommersalat | Basilikum Öl

Tatar von der gebeizten Jakobsmuschel

Eierroyale | Spitzen vom grünen Spargel | Meeresfond Gel | Bronzefenchel

Sommertrüffel Ricotta Ravioli

Nussbutter-Salbei Velouté | Haselnuss Gremolata | Parmesanchip | frischer Sommertrüffel

Sorbet

Sorbet des Tages auf Espuma

Rinderfilet

Parmesan Duchesse Kartoffel | Erbsen-Minz Crème | Zitronen Estragon Gel

Wilder Brokkoli | Senfkaviar | Demi Glace

Sauerkirsche

Weißer Tee Espuma | Verbene Gel | Joghurt-Crumble | Sorbet von der Sauerkirsche

Nougatine | Matcha Hippe

125,-

Passende Weinbegleitung mit 5 x 0,1 l

45,-

„Gerne servieren wir Ihnen das Menü auch ohne Fleisch“