



Vorspeise

Hamachi

(japanische Bernsteinmakrele)

Topinambur | Sauerampfer | geräucherte Brombeere | Apfel-Zitronenschaum

24,-

Perlhuhnbrust

Maiscreme | eingelegte Gurke | geblämmter Mais | Nori Schaum

22,00

Urkarotte in Sanddorn Sous Vide gegart

Vanille Velouté | Lauch-Haselnuss Crumble | Ziegenfrischkäse | Schnittlauch Öl

19,00

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

Pistazien-Limettenravioli

Champagner Beurre Blanc | Limetten-Verbene Molke | Fenchel

gesalzener Pistazien BriocheSand | Limetten-Minze Gel

28,-

Kugelzucchini

Pfifferlings-Duxelles | Sonnenblumenkerncreme | Sauerkirsche-Balsamico Gel

gesalzene Macadamia | Rübe | Schalotte | Kartoffelbaumkuchen | Gemüse Demi Glace

28,-

Aubergine

(vegan)

Umami Glasur | Marillen-Ingwer Gel | Mandel-Zitronen Crumble | Artischocken Kombu

Buttermilch-Schnittlauchsauce | Pfifferlings-Bohnen Sauté | Süßkartoffel Pommes

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 Royal

39,-

Zanderfilet

39,-

Unsere Fischbeilage des Monats:

Marillen-Ingwer Gel | Mandel-Zitronen Crumble | Artischocken Kombu

Buttermilch-Schnittlauchsauce | Pfifferlings-Bohnen Sauté | Champagnerrisotto

Fleisch

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

Iberico Schweinefilet

39,-

Lammrücken

42,-

US Rinderfilet „Prime Beef“

57,-

Unsere Fleischbeilage des Monats:

Sonnenblumenkerncreme | Sauerkirsche-Balsamico Gel | gesalzene Macadamia

Rübe | Schalotte | Kartoffelbaumkuchen | Demi Glace

Extras:

Süßkartoffel Pommes 8,- | Pommes 6,- | Trüffelmayonnaise 4,50 | Sauciere Jus 9,-



Dessert

Sous Vide Aprikose & Marillenschnaps-Vanille

Zitronenverbene | Champagner-Buttermilchsorbet | Mandel-Biskuit | weiße Schokolade

16,-

Sorbet des Tages

Sorbet des Tages auf Crémant blanc

7,-

Dessert du Jour

Tagespreis

Assiette de Fromage

(Käsevariation & Feigensenf)

16,-

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

Perlhuhnbrust

Maiscreme | eingelegte Gurke | geflämmtter Mais | Nori Schaum

Dorade Royal

Marillen-Ingwer Gel | Mandel-Zitronen Crumble | Artischocken Kombu
Buttermilch-Schnittlauchsauce | Pfifferlings-Bohnen Sauté | Champagnerrisotto

Sous Vide Aprikose & Marillenschnaps-Vanille

Zitronenverbene | Champagner-Buttermilchsorbet | Mandel-Biskuit | weiße Schokolade

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 Espuma (6€).



4 Gänge Menü

vegetarisch

Urkarotte in Sanddorn Sous Vide gegart

Vanille Velouté | Lauch-Haselnuss Crumble | Ziegenfrischkäse | Schnittlauch Öl

La soupe du Chef

Cremesüppchen des Tages

Pistazien-Limettenravioli

Champagner Beurre Blanc | Limetten-Verbene Molke | Fenchel
gesalzener Pistazien Briochesand | Limetten-Minze Gel

Sous Vide Aprikose & Marillenschnaps-Vanille

Zitronenverbene | Champagner-Buttermilchsorbet | Mandel-Biskuit | weiße Schokolade

70,-

Passende Weinbegleitung mit 4 x 0,1 l

36,-



5 Gänge Menü

Hamachi

(japanische Bernsteinmakrele)

Topinambur | Sauerampfer | geräucherte Brombeere | Apfel-Zitronenschaum

La soupe du Chef

Cremesüppchen des Tages

Sorbet

Sorbet du Jour auf Espuma

Lammrücken

Sonnenblumenkerncreme | Sauerkirsche-Balsamico Gel | gesalzene Macadamia

Rübe | Schalotte | Kartoffelbaumkuchen | Demi Glace

Dessert du Jour

Tagesdessert

92,-

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.

Urkarotte in Sanddorn Sous Vide gegart

Vanille Velouté | Lauch-Haselnuss Crumble | Ziegenfrischkäse | Schnittlauch Öl

Hamachi

(japanische Bernsteinmakrele)

Topinambur | Sauerampfer | geräucherte Brombeere | Apfel-Zitronenschaum

Pistazien-Limettenravioli

Champagner Beurre Blanc | Limetten-Verbene Molke | Fenchel
gesalzener Pistazien Brioche sand | Limetten-Minze Gel

Sorbet

Sorbet des Tages auf Espuma

US-Rinderfilet „Prime Beef“

Sonnenblumenkerncreme | Sauerkirsche-Balsamico Gel | gesalzene Macadamia
Rübe | Schalotte | Kartoffelbaumkuchen | Demi Glace

Sous Vide Aprikose & Marillenschnaps-Vanille

Zitronenverbene | Champagner-Buttermilchsorbet | Mandel-Biskuit | weiße Schokolade

135,-

Passende Weinbegleitung mit 5 x 0,1 l

45,-

„Gerne servieren wir Ihnen das Menü auch ohne Fleisch“