Vorspeise

Marinierter Ji Hao Lachs (roh)

Gurken-Apfelsalat |Gurken-Kaffir Sud | Quittengel | Haselnuss Crumble

21,-

Karamellisierter Blumenkohl

Lila Senf-Mayonnaise | rote Bete-Cassis Gel | marinierte Kartoffel| Senfkaviar

18,00

Gebeiztes Tatar vom Rinderfilet

Nussbutter Crumble | geräucherte Eigelbcreme | Schalotte | Gurkenrelish | Senfkaviar

23,00

La soupe du Chef

Cremesüppchen des Tages

Tagespreis

Wir servieren zu unseren Vorspeisen unsere hausgemachte Focaccia!

<u>Extras:</u>

Brotkorb 4,- Schale mit Olivenöl 3,- Schale Taggiasca Oliven 6,-

Pasta & Vegetarisch

Waldpilz-Cappelletti

Bucheckern-Mandel Crumble | Steinpilz-Petersilien Öl

eingelegter Kräuterseitling | Brombeergel

32,-

Kohlrabi

Erbsencreme | Safransauce | Limettengel | Kräuter-Parmesanrisotto | Dill Öl

Schmorzwiebel | Radieschen | Rettich

28,-

Portobello Pilz

(vegan)

Süßkartoffel-Kürbiscreme | gelbe & rote Bete | La Ratte Kartoffel

geröstete Marone | Cranberry Gel

29,-

Fisch

„Wann immer möglich, verwenden wir täglich Fisch aus nachhaltigem Fang mit MSC-Siegel.

Für verantwortungsvollen Genuss & geprüfte Qualität, der auch unsere Meere schützt.“

Rotbarsch	**Doraden Filet**	**Fisch des Tages**
36,-	36,-	Tagespreis

Dazu servieren wir unsere Fischbeilage des Monats:

Erbsencreme | Safransauce | Limettengel | Kräuter-Parmesanrisotto | Dill Öl

Schmorzwiebel | Radieschen | Rettich

Fleisch

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

Entenbrust	**Rinderfilet**	**Lammrücken**
39,-	49,-	42,-

Dazu servieren wir unsere Fleischbeilage des Monats:

Süßkartoffel-Kürbiscreme | gelbe & rote Bete | La Ratte Kartoffel im Speckmantel

geröstete Marone | Cranberry Gel | Demi Glace

Extras:

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

Dessert

Eingelegte Birne

Valrhona Schokoladen Crumble | Spekulatiushippe | Sauerkirsche-Tonkabohnen Gel
Fichtennadel Eiscreme

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 streichzart 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

Gebeiztes Tatar vom Rinderfilet

Nussbutter Crumble | geräucherte Eigelbcreme | Schalotte | Gurkenrelish | Senfkaviar

Doraden Filet

Erbsencreme | Safransauce | Limettengel | Kräuter-Parmesanrisotto | Dill Öl

Schmorzwiebel | Radieschen | Rettich

Eingelegte Birne

Valrhona Schokoladen Crumble | Spekulatiushippe | Sauerkirsche-Tonkabohnen Gel
Fichtennadel Eiscreme

69,-

Passende Weinbegleitung

29,-

„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 (12,00€) **oder einem Sorbet auf Espuma** (6€).

4 Gänge Menü
vegetarisch

Karamellisierter Blumenkohl

Lila Senf-Mayonnaise | rote Bete-Cassis Gel | marinierte Kartoffel| Senfkaviar

La soupe du Chef

Cremesüppchen des Tages

Waldpilz-Cappelletti

Bucheckern-Mandel Crumble | Steinpilz-Petersilien Öl

eingelegter Kräuterseitling | Brombeergel

Eingelegte Birne

Valrhona Schokoladen Crumble | Spekulatiushippe | Sauerkirsche-Tonkabohnen Gel
Fichtennadel Eiscreme

72,-

Passende Weinbegleitung

37,-

5 Gänge Menü

Marinierter Ji Hao Lachs (roh)

Gurken-Apfelsalat | Gurken-Kaffir Sud | Quittengel | Haselnuss Crumble

La soupe du Chef

Cremesüppchen des Tages

Sorbet

Sorbet du Jour auf Espuma

Rinderfilet

Süßkartoffel-Kürbiscreme | gelbe & rote Bete | La Ratte Kartoffel im Speckmantel

geröstete Marone | Cranberry Gel | Demi Glace

Dessert du Jour

Tagesdessert

94,-

Passende Weinbegleitung

37,-

La Sélection du Chef Patrick

7 Gänge Menü

Karamellisierter Blumenkohl

Lila Senf-Mayonnaise | rote Bete-Cassis Gel | marinierte Kartoffel| Senfkaviar

Marinierter Ji Hao Lachs (roh)

Gurken-Apfelsalat | Gurken-Kaffir Sud | Quittengel | Haselnuss Crumble

La soupe du Chef

Waldpilz-Cappelletti

Bucheckern-Mandel Crumble | Steinpilz-Petersilien Öl

eingelegter Kräuterseitling | Brombeergel

Sorbet

Sorbet des Tages auf Espuma

Lammrücken

Süßkartoffel-Kürbiscreme | gelbe & rote Bete | La Ratte Kartoffel im Speckmantel

geröstete Marone | Cranberry Gel | Demi Glace

Eingelegte Birne

Valrhona Schokoladen Crumble | Spekulatiushippe | Sauerkirsche-Tonkabohnen Gel
Fichtennadel Eiscreme

135,-

Passende Weinbegleitung

49,-

„Gerne servieren wir Ihnen das Menü auch vegetarisch“