

POUR LE PLAISIR

SOMMER - AUSTERN
AUS DER OOSTERSCHELDE
No. 2 - 6 STÜCK 27€

PINZGAUER „FALSCHER SCHNECKEN“
RINDERFILETSPITZEN GRATINIERT
MIT PINZGAUER BERGKÄSE & KRÄUTERBUTTER 19€

CREVETTES ROSE (MADAGASKAR BIO)
& AIOLI 25€

BRESAOLA MIT RUCOLA MIT PARMESANSPALTEN
& LIMETTEN-DRESSING 26€

TATAR VOM CHAROLAIS-RIND
MIT KARTOFFELCHIPS 33€

MATJES-TATAR MIT GEEISTEM GURKENSÜPPCHEN 24€

VORSPEISEN

FOIE GRAS-TERRINE
MIT SAUTERNES -GELÉE & BRIOCHE 42€

RINDER-TATAKI MIT SESAM,
TOMATENTATAR AUS SAN MARZANO-TOMATEN & GETROCKNETEN TOMATEN
MIT TERIYAKI-SAUCE 29€

HUMMERMEDALLIONS MIT AVOKADOTATAR
AUF ROTE BEETE CARPACCIO 36€

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN
MIT BLUMENKOHL-CREME & KARAMELLISIERTEN PFLAUMEN 32€

TATAKI VOM GELBFLOSSENTHUNFISCH MIT SESAM
& MANGO-CHILI-RELISH & KRISTALL-SOJASAUCE 29€

GEBRATENE WACHTEL
MIT HARICOT VERT-SALAT & SHERRY-DRESSING 27€

CEVICHE VON DER DORADE
MIT LIMETTEN-KOKOSMILCH, ANANAS & ROTEN ZWIEBELN 31€

GEBRATENE SARDINEN-FILETS MIT TABOULÉ-SALAT 20€

SUPPEN

BOUILLABASSE MARSEILLAISE
MIT ROUILLE, GRUYERE & CROUTONS 24€

ROTE GAZPACHO MIT HUMMER & WASSERMELONE 28€

PFIFFERLINGSCREMESÜPPCHEN MIT SESAM-CRUNCH 18€

VEGETARISCH

TOMATENTARTAR AUS FRISCHEN SAN MARZANO & GETROCKNETEN TOMATEN MIT
PARMESAN-ESPUMA, MOZZARELLA & ROSMARIN-THYMIAN BLÄTTERTEIG 25€

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE
MIT ROTE BETE CARPACCIO & BELUGA-LINSEN-SALAT 24€

ROTE GAZPACHO MIT WASSERMELONE & ZIEGENFRISCHKÄSE 23€

LINGUINE MIT FRISCHEN STEINPILZEN
KLEIN 29 € /GROB 39 €

SPINAT GNOCCHI MIT ERBSENPÜREE,
FRISCHEN ERBSEN, PFIFFERLINGEN UND WALDPILZSCHAUM 25€

"BEET WELLINGTON"
ROTE BEETE IN BLÄTTERTEIG GEBACKEN
MIT GERÄUCHERTEM SELLERIEPÜREE & PFIFFERLINGEN 29€

HAUPTGÄNGE

KALBSZUNGE MIT KARTOFFELSTAMPF UND PORTWEINJUS 34€

CHAROLAIS-RINDERFILET MIT PFIFFERLINGEN,
GRÜNEM SPARGEL UND FONDANT-KARTOFFEL 49€

KALBSKOTELETTE VOM NORMANDIE-KALB MIT IN FILOTEIG GEBACKENEM CROTTIN DE
CHAVIGNOL (ZIEGENKÄSE) & CIDRE-RAHMSAUCE 49 €

FILET VOM ZANDER
MIT NUSSBUTTER-SELLERIE-RAVIOLI & SAUERAMPFER SAUCE 47€

FILET VOM GEANGELTEM ATLANTIK-STEINBUTT
MIT KAROTTENCREME, SAFRANRISOTTO & BEURRE BLANC 52€

FILET VOM LOUP DE MER
MIT ROTEM MANGOLD & BASILIKUMSAUCE 46€

GEFÜLLTES BRESSE-PERLHUHN
MIT FLUSSKREBS-RAHM & ROTER CAMARGUE-REIS 42€

LAMMKARREE MIT ZWERGPAPRIKA, PAPRIKAPÜREE,
PISTAZIEN-KARTOFFEL-PRALINE & SALBEI-JUS 46€

DESSERTS

BERGAMOTTE-SORBET
MIT PRICKELNDEM HOLUNDER-VERJUS 11€

JOHANNISBEER-TÖRTCHEN MIT HASELNUSS-BISKUIT,
SCHOKOLADEN-GANACHE & JOHANNISBEER-EIS 18€

PFIRSICH RAVIOLI MIT APRIKOSEN-RAGOUT UND VANILLE-APRIKOSEN-SORBET 16€

CREME BRULEE MIT CASSIS SORBET 15€

PAVLOVA MIT FRISCHEN ERDBEEREN & HIMBEER-SORBET 16€

FRANZÖSISCHE KÄSE-AUSWAHL 18€