



## Vorspeisen

6 Austern „Fines de Claires“  
21€

Hummermedaillons  
auf Avokadotatar & Rote Bete Carpaccio  
30€

Tataki vom Gelbflossenthunfisch  
mit Wakame-Salat & Sesamcreme  
26€

Gänsestopfleberterrine mit grüner Apfel-Gelee & Brioche  
30€

Bresaola mit Spargelsalat & Basilikumpesto  
24€

Tatar vom Rinderfilet mit Belper Knolle  
28€



## Suppe

Borschtsch  
mit geräuchertem Babyaal & Mondsee-Kaviar  
(kalt serviert)  
18€

Morchelconsommé  
mit frischer Morchel  
14€

Spargelcreme mit gebeiztem Lachs  
15€

Bouillabaisse Marseillaise  
mit Rouille, Gruyère & Croûtons  
17€

## Vegetarisch

Radicchio di Castelfranco mit Vacherin Fribourgeois in Filoteig  
mit karamellisiertem Rhababer  
22€

Rote Beete Carpaccio  
mit Ziegenkäse & kandierten Nüssen  
21€

Linguine mit grünem & weißen Spargel & Radiccio  
20€



## Fisch

Filet vom Zander mit Sesamkruste  
auf Zitronenrisotto & Rieslingschaum  
31€

Filet vom Steinbutt mit pikanter Papaya,  
Mönchsbartgemüse & violetten Kartoffeln  
34€

## Fleisch

Filet vom Kalb  
mit frischen Morcheln & Wirsingstrudel  
37€

Irishes Rinderfilet mit Kartoffelstampf & Brennessel,  
Bärlauchjus  
39€

Lamm-Medallions mit Petersilienkruste, Ras el Hanout Jus,  
Artischockenstampf & bunte Karotten  
36€

deutscher Stangenspargel mit neuen Kartoffeln,  
zerlassener Butter und Hollandaise  
22€

### dazu:

Parmaschinken oder Winzerschinken	11€
Rinderfilet	19€
Kalbsfilet	19€
Filet vom Loup de Mer	19€



## Dessert

*Crème Brûlée von der weißen Schokolade  
mit Mandarinsorbet*

15€

*Zitrontiramisu mit frischen Erdbeeren  
& Sauerrahm-Himbeer-Eis*

16€

*Tarte au Chocolat mit Joghurtsorbet*

16€

*Rhabarberkompott  
mit Meringue & Vanille Eis*

16€

*französische Käseauswahl*

16€