



Vorspeisen

6 Austern „Fines de Claires“
21€

Thunfisch mit Kartoffelkristall
& Ponzu Sauce
28€

Büsumer Krabben in Cognac-Creme
mit Mini Chicorée
28€

Gänsestopfleber-Terrine
mit Lillét-Gelee & Brioche
30€

Rindertatar vom Charolais-Rind
mit Kartoffelchips
26€



Suppe

Kartoffel-Consommé
mit Perigord-Trüffel & Trüffelflan
25€

Bouillabaisse Marseillaise
mit Rouille, Gruyère & Croûtons
17€

Vegetarisch

Rote Beete Carpaccio mit Ziegenfrischkäse,
Walnüssen & Thymianhonig
23€

Süßkartoffelcurry
mit buntem Gemüse
25€

Pasta

Linguine mit Perigord-Trüffel
30€

Hummerravioli
mit Hummersauce & Mangold
24€ / 28€



Fisch

Seezunge Müllerin
mit zerlassener Butter & Salzkartoffeln
33€

Filet vom Loup de Mer
mit rotem Camargue Reis, Zuckererbsen & Safransud
32€

Wildfang-Riesengarnelenschwanz
mit Frühlingslauch & Krustentiermousseline
39€

Fleisch

Supreme vom Perlhuhn
mit Zitronenbutter & Thymian Gnocci
34€

Rinderfilet vom Charolais-Rind
mit getrüffeltem Molterno-Käse, Kerbelknolle & Broccoli
41€

Entrecote vom Red Haifer Rind
auf Rotwein-Schalottenjus & Kartoffelgratin
33€

Filet vom Kalb
mit Morchelrahm & Pommes Maccaire
39€

Lammkarree
mit Bärlauchjus & Rosmarinkartoffeln
36€



Dessert

Crème Brûlée
mit Cassissorbet
14€

Adaption eines Parfums
Ingwercreme, Lycheesorbet & Orangen-Granité
14€

halbflüssiges Schokoladen-Soufflé
mit Passionsfruchtsorbet
16€

hausgemachte Sorbetvariation
12€

französische Käseauswahl
16€