

## VORSPEISEN

PERLE DU MONT SAINT-MICHEL AUSTERN 6 St. / 27€

ROTE GAZPACHO  
MIT WASSERMELONE & HUMMERMEDAILLONS 34€

GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL MIT GERÖSTETEM SESAM  
& ERBSENRAVIOLI, WILDER BROKKOLI 29€

HUMMERMEDAILLONS MIT AVOKADOTATAR  
& ROTE BEETE CARPACCIO 36€

TATAR VOM CHAROLAIS-RIND MIT KARTOFFELCHIPS 31€

ROTE BEETE CARPACCIO  
MIT GRATINIERTEM ZIEGENKÄSE & BELUGA-LINSEN 24€

TATAKI VOM GELBFLOSSETHUNFISCH  
MIT WAKAME-SALAT & SESAMCREME 28€

VITELLO TONNATO „NEW STYLE“  
KALBSRÜCKEN MIT THUNFISCH-TATAR & -CREME 28€

GEBRATENE TOMATEN-POLENTA  
MIT RADIESCHEN-SALAT & THAI-SPARGEL 24€

IN ALGOMASIO GEBACKENER PULPOARM  
MIT GERÖSTETER PAPRIKACREME 29€

GÄNSESTOPFLEBER-TERRINE  
MIT SAUTERNES-GELEE & BRIOCHE 32€

## SUPPEN

BOUILLABASSE MARSEILLAISE  
MIT ROUILLE, GRUYÈRE & CROÛTONS 18€

STEINPILZCREMESÜPPCHEN 16€

## HAUPTGÄNGE

LINGUINE MIT FRISCHEN PFIFFERLINGEN A LA CRÈME  
KLEIN 28€ / GROß 34€

FILET VOM STEINBUTT MIT LA RATTE KARTOFFELN,  
BUNTEN SCHMORTOMATEN UND RIESLINGSCHAUM 42€

SEETEUFEL-MEDAILLONS MIT SAFRANRISOTTO  
& HUMMERSCHAUM 44€

NEUSEELAND RINDERFILET MIT  
POMMES MACCAIRE & FRISCHEN STEINPILZEN A LA CRÈME 49€

HUSUMER SALZWIESENLAMM MIT RATATOUILLE,  
GRATIN DAUPHINOIS & OLIVEN-JUS 44€

BASKISCHES FREILANDHUHN  
MIT AMALFI-ZITRONE & THYMIAN-GNOCCHI 38€

GEBRATENE RIESENGAMBAS PROVENÇAL  
MIT GEGRILLTER ZUCCHINI & OLIVENBROT 44€

ENTRECOTE VOM EIFELER WAGYU RIND MIT POMMES PONT-NEUF,  
SAUBOHNNEN UND SAUCE BÉARNAISE 54€

KALBSZUNGE MIT PORTWEINJUS UND KARTOFFELPÜREE 29€

## DESSERT

COLONEL GRAHAM'S NO.5  
ZITRONEN-SORBET & GRAHAM'S WHITE PORT NO.5 11€

WEIßE SCHOKOLADEN-KNUSPER-GANACHE  
MIT ERDBEER-SÜPPCHEN 16€

PFIRSICH MELBA  
POCHIERTE GELBER PFIRSICH  
MIT HIMBEERMUSSE & VANILLEPARFAIT 16€

APRIKOSENTARTE MIT HAUSGEMACHTEM LAVENDEL-EIS 15€

CREME BRULEE MIT CASSIS-SORBET 14€

FRANZÖSISCHE KÄSEAUWAHL 16€



# SPEISEKARTE