

VORSPEISEN

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

HUMMERMEDAILLONS MIT AVOKADOTATAR
& ROTE BEETE CARPACCIO 36€

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

SASHIMI VOM GELBFLOSSETHUNFISCH
MIT WAKAME-SALAT & SESAMCREME 28€

TATAR VOM CHAROLAIS-RIND MIT KARTOFFEL CHIPS 31€

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

GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL MIT KÜRBIS,
FEIGEN UND KÜRBISKERNCROUTON 27€

NEUER HOLLÄNDISCHER MATJES
MIT PUMPERNICKEL-TATAR & CREME FRAÎCHE 23€

ROTE BETE CARPACCIO MIT KANDIERTEN NÜSSEN,
BELUGA-LINSENSALAT & GRATINIERTEM ZIEGENKÄSE 25€

PILZ- RISOTTO MIT WIRSING UND BASILKUMÖL 24€

SUPPEN

BOUILLABAISSE MARSEILLAISE
MIT ROUILLE, GRUYÈRE & CROÛTONS 20€

KÜRBISSÜPPCHEN MIT KERNÖL 14€

GRATINIERTER FRANZ. ZWIEBELSUPPE 16€

HAUPTGÄNGE

GEBRATENES FILET VOM LOUP DE MER MIT
KARTOFFEL-LAUCH-RAGOUT UND GESCHMORTEM FENCHEL 42€

SEEZUNGENRÖLLCHEN MIT HUMMER, SCHWARZWURZELN UND
HUMMERSCHAUM 47€

WACHTELBRUST IM BRICKTEIG MIT
FEIGENRAGOUT UND PORTWEINREDUKTION 36€

KALBSFILET MIT PFIFFERLINGEN,
PASTINAKENPÜREE & CALVADOS-RAHM 45€

CHAROLAIS- RINDERFILET MIT GEBRATENEN KRÄUTERSEITLINGEN,
POMMES MACCAIRE & TRÜFFELJUS 47€

REHMEDAILLONS MIT PFEFFERKIRSCHEN,
SEMMELEKNÖDELN UND SPITZKOHL 47€

DESSERT

WHITE PORT GRAHAMS No.5
MIT ZITRONENSORBET 11€

KARAMELLISIERTER RUM-ZWETSCHGEN, ZWETSCHGEN-GELEE,
BAISER UND HAUSGEMACHTEM VANILLEEIS 16€

DUNKLE SCHOKOLADEN-TARTE
MIT BASILIKUMEIS 16€

NOUGAT-TOPFENKNÖDEL MIT VANILLESAUCE 16€

ORANGENTIRAMISU
MIT GEWÜRZORANGENFILETS & JOGHURT-ORANGEN-EIS 16€

CRÈME BRÛLÉE MIT CASSIS-SORBET 15€

FRANZÖSISCHE KÄSE-AUSWAHL 18€



SPEISEKARTE