

Vorspeisen zum Austauschen oder zum dazu bestellen

- * Filet-Tatar mit Eigelb-Creme
und Imperial-Kaviar-Auslese 63
- * Gebratenes Kalbsbries mit sautierten Erbsen
und Morcheln 46

Frühlingsmenü

Gebratene Tigergarnele
auf mariniertem Spargel

*

Schottischer Wildwasserlachs
auf Spargel-Graupen-Risotto und Bärlauch-Pesto

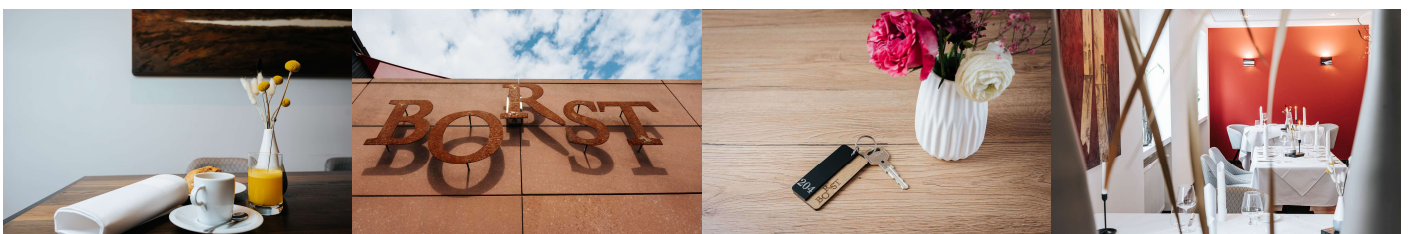
*

Französischer Rohmilchkäse
von Maître Philippe Olivier
und/oder

Mousseschnitte von Pfälzer Erdbeeren
mit Holunderblüten-Essig,
Tonkabohnen und Champagner-Creme-Eis

Menü als 3-Gang	86
Menü als 4-Gang	98

Bitte haben Sie Verständnis, dass sich die Karte wegen
der aktuellen Tagesangebote ändern kann!



Menü

Gebratene Gänseleber auf pochierten Birnen
in Verjus de Perigord

*

Bretonische Jakobsmuscheln auf Blumenkohl
mit Krustentiersoße und Zitronengras

*

Portugiesischer St. Petersfisch in der Parmesankruste
auf Pfälzer Spargel und Champagnersoße

*

Rhabarbersorbet
mit Sekt-Granitée

*

Französischer Limousin-Lammrücken
mit zweierlei Bohnen und jungem Spinat

*

Französischer Rohmilchkäse
von Maître Philippe Olivier

*

Savarin von Tahiti-Vanille
mit Sorbet und Schaum von Himbeeren

145

mit Filet-Tatar, ohne Gänseleber

180

Menü als 5-Gang

ohne St.Petersfisch, ohne Sorbet 120

oder

mit Filet-Tatar, ohne Gänseleber 155

