

Vorspeisen zum Austauschen oder zum dazu bestellen

- | | |
|---|----|
| * Filet-Tatar mit Eigelb-Creme
und Imperial-Kaviar-Auslese | 63 |
| * Gebratenes Kalbsbries mit Pfifferlingen | 40 |

Sommermenü

Roh marinierter Thunfisch
in Tomaten-Vinaigrette

*

Schottischer „Label Rouge Lachs“
auf der Haut gebraten
im Fenchel-Safransud

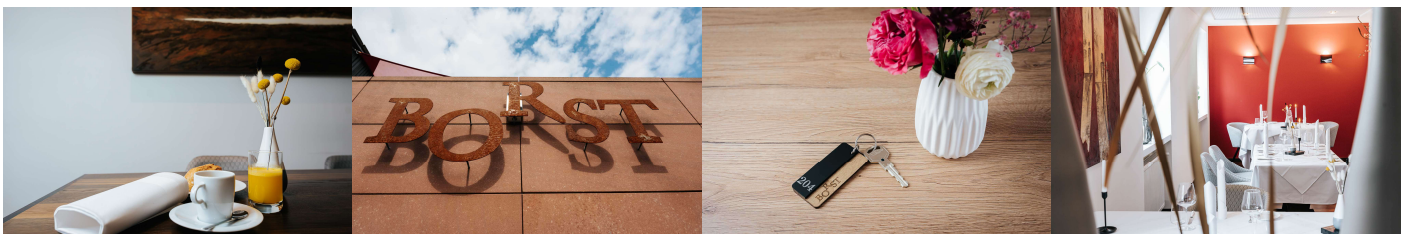
*

Französischer Rohmilchkäse
von Maître Philippe Olivier
und/oder

Valrhona-Praliné-Parfait
mit Heidelbeeren

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 Gänsestopfleber
mit Trauben in Ingweressig-Jus

*

Bretonische Hummermedaillons
im Krustentiergelee und Charantaise-Melonen
(+ 15 Gramm Imperial-Kaviar-Auslese) + 20,-- €

*

Portugiesischer St. Petersfisch
In der Parmesankruste und Champagnersoße

*

Williams-Christ-Sorbet
mit Sekt-Granitée

*

Pfälzer Rehrücken
mit Sellerie und Pfifferlingen

*

Französischer Rohmilchkäse
von Maître Philippe Olivier

*

Mousse von weißer Ivoire-Schokolade
mit Pistazieneis und Zwetschgen-Espuma

145

mit Filet-Tatar, ohne Gänseleber

180

Menü als 5-Gang

ohne St. Petersfisch, ohne Sorbet 120

oder

mit Filet-Tatar, ohne Gänseleber 155

