

Vorspeisen zum Austauschen oder zum dazu bestellen

- * Filet-Tatar mit Eigelb-Creme
und Imperial-Kaviar-Auslese 63
- * Gebratenes Kalbsbries mit chilenischen Wintertrüffel 40
- * Oktopusmosaik mit Kapern, Tapenade und Pesto 30
- * Roh mariniertes Thunfisch in Tomaten-Vinaigrette 28

Sommermenü

Terrine von Pfifferlingen und Langusten
in Schnittlauch-Joghurtsoße

*

„Label Rouge Lachs“
auf der Haut gebraten,
Kartoffelpürée und Sauce Pistôu

*

Französischer Rohmilchkäse
von Maître Philippe Olivier
und/oder

Kirschen Clafoutis
mit 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 Gänsestopfleber
mit Kirschen in altem Balsamico

*

Bretonische Hummermedaillons
im Krustentiergelee und Charantaise-Melone

(+ 15 Gramm Imperial-Kaviar-Auslese) + 20,-- €

*

Gebratener Steinbutt aus der Bretagne
auf Pfifferlingen in Champagnersoße

*

Aprikosensorbet
mit Rieslingsekt-Granité

*

Französischer Limousin-Lammrücken
mit Bohnen

*

Französischer Rohmilchkäse
von Maître Philippe Olivier

*

Marinierte Flug-Mango mit Kokosnuss-Eis
und Passionsfruchtschaum

145

mit Filet-Tatar, ohne Gänseleber

180

Menü als 5-Gang

ohne Steinbutt, ohne Sorbet 120

oder

mit Filet-Tatar, ohne Gänseleber 155

