

Vorspeisen zum Austauschen oder zum dazu bestellen

- | | |
|---|----|
| * Filet-Tatar mit Imperial-Kaviar-Auslese
und Eigelb-Creme | 60 |
| * Gebratenes Kalbsbries mit Herbsttrüffel | 38 |

Herbstmenü

Roh marinierter Thunfisch
in Tomaten-Vinaigrette

*

Gebratener Schottischer Wildwasserlachs
auf Graupenrisotto

*

Französischer Rohmilchkäse
von Maître Philippe Olivier
und/oder

Lauwarmer Zwetschgen-Clafoutis
mit Sauerrahm-Eis

Menü als 3-Gang	83
Menü als 4-Gang	95

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



Menü

Gänseleberterrinen mit Piemontesern Haselnüssen
und Trüffel-Vinaigrette in altem Balsamico

*

Oktopusmosaik
mit Kapern, Tapenade und Pesto

*

Bretonischer geangelter Wolfsbarsch
mit der Haut gebraten auf Ratatouille

*

Pfirsichsorbet
mit Riesling-Granité

*

Pfälzer Rehrücken
mit Pfifferlingen und Sellerie

*

Französischer Rohmilchkäse
von Maître Philippe Olivier

*

Valrohna-Manjari-Mousse
mit Himbeeren

142

mit Filet-Tatar, ohne Gänseleber

175

Menü als 5-Gang

ohne Wolfsbarsch, ohne Sorbet 117

mit Filet-Tatar, ohne Gänseleber 150

