

Vorspeisen zum Austauschen oder zum dazu bestellen

- * Filet-Tatar mit Eigelb-Creme
und Imperial-Kaviar-Auslese 63
- * Gebratenes Kalbsbries mit jungen Erbsen
und Morcheln 40
- * In Olivenöl pochierte „Carbainero Garnelen“
auf Salat vom Rohen Pfälzer Spargel
mit gesalzenen Mandeln 72

Frühlingsmenü

Oktopusmosaik
mit Pesto, Tapenade und Kapern

*

Rinderfilet mit Morcheln

*

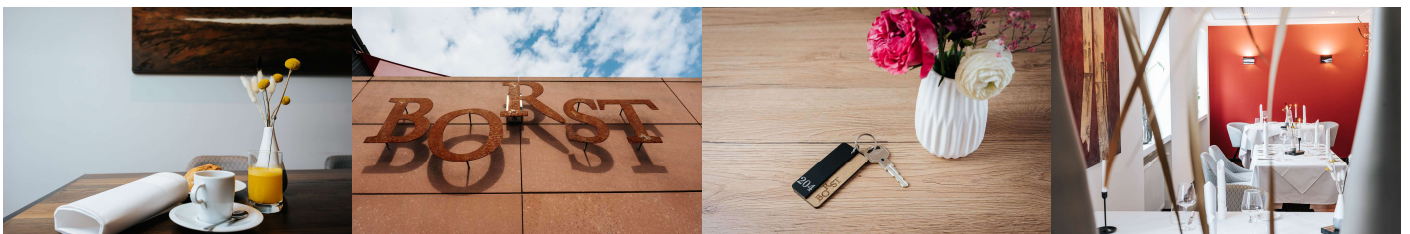
Französischer Rohmilchkäse
von Maître Philippe Olivier
und/oder

Honig-Panna Cotta
mit Rhabarberkompott
und Champagner-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 pochiertem Rhabarber
in Verjus du Périgord

*

Gebratene, getauchte Jakobsmuscheln aus der Bretagne
auf Artischocken-Creme in Hummer-Kokossoße
mit Zitronengras

*

St. Petersfisch aus der Vendée
in der Parmesankruste auf Pfälzer Spargel
in Champagnersoße

*

Sorbet vom Granny-Smith-Apfel
mit Rieslingsekt-Granité

*

Französischer Limousin- Lammrücken
auf Bohnen in Ingweressig-Jus

*

Französischer Rohmilchkäse
von Maître Philippe Olivier

*

Pistazien-Creme-Eis
mit Amaretto-Schaum

145

mit Filet-Tatar, ohne Gänseleber

180

Menü als 5-Gang

ohne St.Petersfisch, ohne Sorbet 120

oder

mit Filet-Tatar, ohne Gänseleber 155

