

Vorspeisen zum Austauschen oder zum dazu bestellen

- | | |
|---|----|
| * Filet-Tatar mit Eigelb-Creme
und Imperial-Kaviar-Auslese | 63 |
| * Gebratenes Kalbsbries
mit australischen Wintertrüffeln | 46 |
| * Langostino-Carpaccio mit einem Krustentier-Gelee
und Imperial-Kaviar | 65 |

Sommermenü

Roh marinierter Thunfisch
in Tomaten-Vinaigrette

*

Schottischer Wildwasserlachs
mit Sauce Pistou

*

Französischer Rohmilchkäse
von Maître Philippe Olivier
und/oder

Lauwarmer Zwetschgen-Clafoutis
mit Tahiti-Vanille-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

Oktopusmosaik
mit Kapern, Tapenade und Pesto

*

Marinierter Taschenkrebssalat
mit Charantaise-Melone und Krustentier-Mayonnaise

*

Geangelter bretonischer Wolfsbarsch auf der Haut gebraten
im Safran-Fenchelsud

*

Granny-Smith-Apfel-Sorbet
mit Gin-Tonic-Granitée

*

Französischer Limousin-Lammrücken
mit Bohnen

*

Französischer Rohmilchkäse
von Maître Philippe Olivier

*

Marinierte Flug-Mango mit Kokosnuss-Eis,
Passionsfruchtschaum und Kafir-Limette

145

ohne Oktopusmosaik, mit Filet-Tatar

190

Menü als 5-Gang

ohne Wolfsbarsch, ohne Sorbet 120

oder

ohne Oktopusmosaik, mit Filet-Tatar 165

