

## Vorspeisen zum Austauschen oder zum dazu bestellen

- \* Filet-Tatar mit Eigelb-Creme  
und Imperial-Kaviar-Auslese 63
- \* Gebratenes Kalbsbries mit Artischockenpürée,  
gebratenen Poweraden und Perigord-Trüffeln 46

## Wintermenü

Räucherlachs im Langustengelee

\*

Rinderfilet

mit sautierten Morcheln

\*

Französischer Rohmilchkäse

von Maître Philippe Olivier

*und/oder*

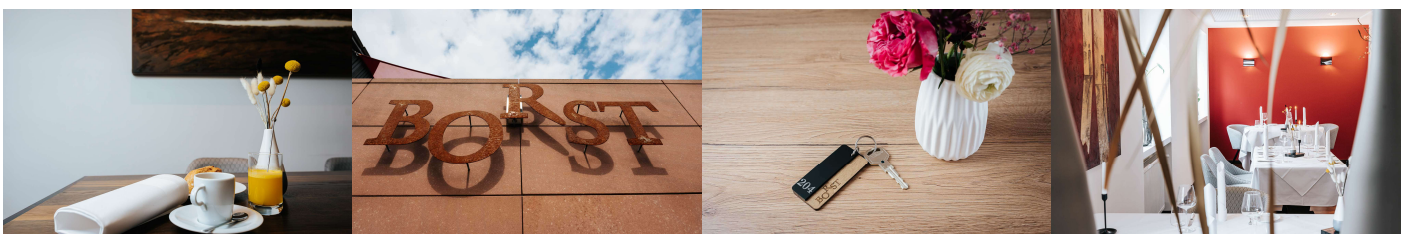
Rhabarberschnitte

mit Tonkabohnen und 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 Gänseleber auf pochiertem Rhabarber  
in Verjus de Perigord

\*

Bretonische Jakobsmuscheln auf Blumenkohl  
mit Krustentiersoße und Zitronengras

\*

Portugiesischer St. Petersfisch  
in der Parmesankruste mit Champagnersoße

\*

Mangosorbet  
mit Sekt-Granitée

\*

Französischer Limousin-Lammrücken  
auf Bohnengemüse

\*

Französischer Rohmilchkäse  
von Maître Philippe Olivier

\*

Savarin von Tahiti-Vanille  
mit Sorbet und Schaum von Himbeeren

145

mit Filet-Tatar, ohne Gänseleber

180

### Menü als 5-Gang

ohne St. Petersfisch, ohne Sorbet 120

oder

mit Filet-Tatar, ohne Gänseleber 155

