

## Vorspeisen zum Austauschen oder zum dazu bestellen

*	Filet-Tatar mit Eigelb-Creme und Imperial-Kaviar-Auslese	63
*	Gebratenes Kalbsbries in Trüffeljus	40
*	Sautierte Languste mit Kürbis-Chutney und Hummersoße	60
*	Lauchpürée mit Geflügel-Velouté und weißen Trüffel aus ALBA	70

## Herbstmenü

Terrine von Steinbutt und Langusten  
mit Kaviar-Creme-fraiche

\*

Rinderfilet in Trüffeljus  
mit Petersilienwurzeln

\*

Französischer Rohmilchkäse  
von Maître Philippe Olivier

*und/oder*

Valrhona-Praliné-Parfait  
mit Heidelbeeren

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

Gänseleberterrine mit Sauternes-Gelee,  
Feigen-Confit, Haselnuss-Vinaigrette und altem Balsamico

\*

Bretonische Jakobsmuscheln auf Blumenkohl  
in Champagnersoße  
(+ weiße ALBA-Trüffel + 30)

\*

Portugiesischer St. Petersfisch  
mit Madrascurry gebraten auf Cous-Cous in Kokossoße

\*

Passionsfruchtsorbet  
mit Sekt-Granitée

\*

Limousin-Lammrücken  
mit Bohnenpürée und karamellisierten Perlzwiebeln

\*

Französischer Rohmilchkäse  
von Maître Philippe Olivier

\*

Kastanien-Mousse  
mit Tahiti-Vanille-Eis und Gewürztraminer-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

