

## Vorspeisen zum Austauschen oder zum dazu bestellen

- \* Filet-Tatar mit Eigelb-Creme  
und Imperial-Kaviar-Auslese 63
- \* Gebratenes Kalbsbries mit Morcheln 40

## Wintermenü

Terrine von Steinbutt und Felsen-Languste  
mit Feldsalat und Kaviar Creme-fraiche

\*

Rinderfilet mit Morcheln  
und Petersilienwurzeln

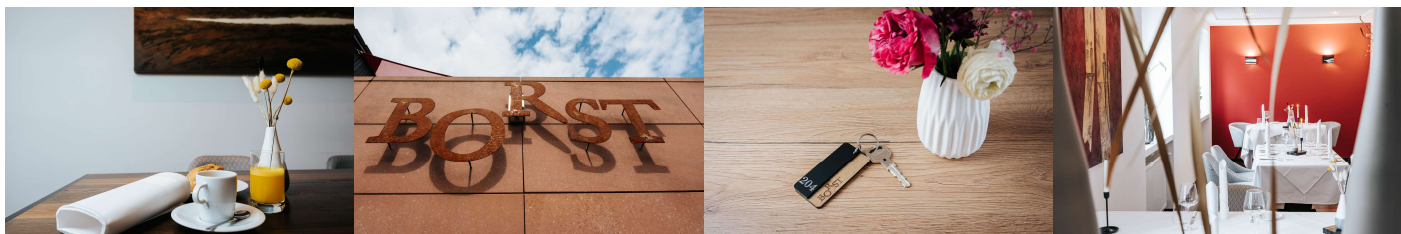
\*

Französischer Rohmilchkäse  
von Maître Philippe Olivier  
*und/oder*

Mohn-Mousse mit eingelegten Portweinbirnen  
und Valrhona-Schokoladen-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 jungem Spinat  
in Champagnersoße

\*

Papaya-Sorbet  
mit Rieslingsekt-Granité

\*

Französischer Limousin-Lammrücken  
auf Bohnen in Ingweressig-Jus

\*

Französischer Rohmilchkäse  
von Maître Philippe Olivier

\*

Pistazien-Cremeeis  
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

