

Vorspeisen zum Austausch oder zum dazu bestellen

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

Frühlingsmenü

Gebratene Tigengarnele
auf mariniertem Spargel

*

Rinderfilet mit sautierten Morcheln
und Petersilienwurzeln

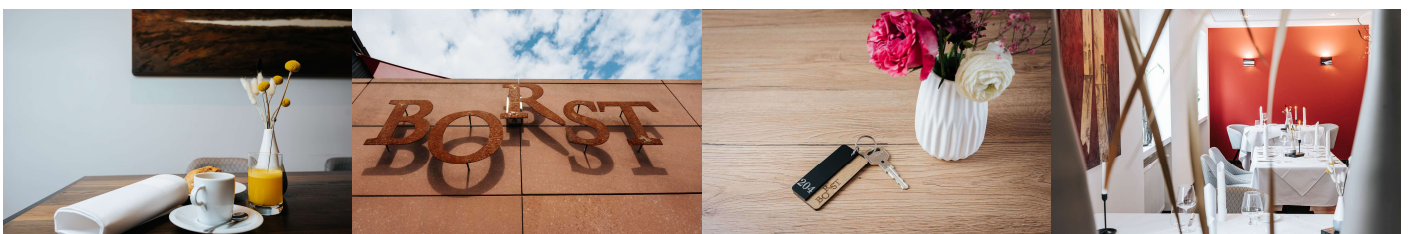
*

Französischer Rohmilchkäse
von Maître Philippe Olivier
und/oder

Rhabarberschnitte mit Holunderblüten-Essig,
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 pochierten Birnen
in Verjus de Perigord

*

Bretonische Jakobsmuscheln auf Blumenkohl
mit Krustentiersoße und Zitronengras

*

Portugiesischer St. Petersfisch
in der Parmesankruste mit Champagnersoße
auf Pfälzer Spargel

*

Rhabarbersorbet
mit Sekt-Granitée

*

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

