

## Vorspeisen zum Austauschen oder zum dazu bestellen

- \* Filet-Tatar mit Imperial-Kaviar-Auslese  
und Eigelb-Creme 60
- \* Gambas Carabineros in Olivenöl pochiert  
auf Salat von rohem Spargel mit Salzmandeln 60

## Frühlingsmenü

Terrine von Jakobsmuscheln  
mit Wildkräutersalat und Forellenkaviar

\*

Rinderfilet mit Morcheln  
und grünem Spargel

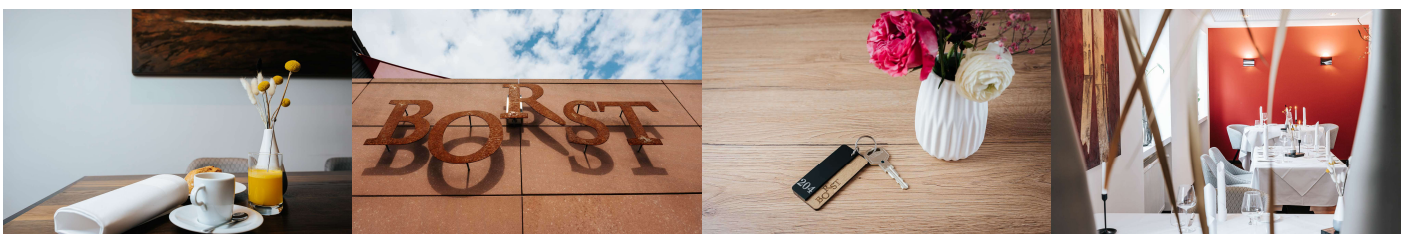
\*

Französischer Rohmilchkäse  
von Maître Philippe Olivier  
*und/oder*

Rhabarberkompott mit Ricotta gratiniert  
und Champagner-Eis

Menü als 3-Gang 83  
Menü als 4-Gang 95

Bitte haben Sie Verständnis, dass sich die Karte wegen  
der aktuellen Tagesangebote ändern kann und bei  
Umbestellungen eventuell die Menüpreise.



## Menü

Gebratene Gänsestopfleber  
auf pochiertem Rhabarber in Verjus du Perigord

\*

Roulade von der Bretonischen Seezunge  
mit jungem Spinat, Seeigelzungen und Krustentiersoße

\*

Bretonischer geangelter Steinbutt mit Morcheln  
auf Pfälzer Spargel in Champagnersoße

\*

Rhabarbersorbet  
mit Champagner-Granite

\*

Pfälzer Rehrücken  
mit Sellerie in schwarzer Johannisbeerjus

\*

Französischer Rohmilchkäse  
von Maître Philippe Olivier

\*

Zitronen-Savarin  
mit Valrhona-Manjari-Eis

142

mit Filet-Tatar, ohne Gänseleber

175

### Menü als 5-Gang

ohne Steinbutt, ohne Sorbet 117

mit Filet-Tatar, ohne Gänseleber 150

