

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

*

Rhabarbensorbet
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

