

Vorspeisen zum Austauschen oder zum dazu bestellen

- | | |
|---|----|
| * Filet-Tatar mit Eigelb-Creme
und Imperial-Kaviar-Auslese | 63 |
| * Gebratenes Kalbsbries in Trüffeljus | 40 |
| * Sautierte Languste auf Mango-Chutney
mit Thaicurrysoße | 62 |

Wintermenü

Ballottine von französischer Maishähnchenbrust
mit Geflügelgelee und Trauben-Vinaigrette

✱

Rinderfilet in Trüffeljus
mit Petersilienwurzeln

✱

Französischer Rohmilchkäse
von Maître Philippe Olivier
und/oder
Grießknödel
mit marinierter Kaki und Zimt-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 geschmorten Gewürzbirnen
in Verjus de Perigord mit schwarzen Trüffeln

*

Bretonische Jakobsmuscheln auf Blumenkohl
in Hummer-Zitronengrassoße

*

Portugiesischer St. Petersfisch
in der Parmesankruste mit Champagnersoße

*

Mangosorbet
mit Sekt-Granitée

*

Pfälzer Rehrücken mit Sellerie

*

Französischer Rohmilchkäse
von Maître Philippe Olivier

*

Valrhona-Mousse mit
Tahiti-Vanille-Eis und weißem Kaffee-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

