

Vorspeisen zum Austauschen oder zum dazu bestellen

- * Filet-Tatar mit Eigelb-Creme
und Imperial-Kaviar-Auslese 60
- * Gebratenes Kalbsbries mit schwarzen Wintertrüffel 39

Wintermenü

Langustenterrine mit Kaviar-Creme-fraiche
und Feldsalat

*

Rinderfilet mit schwarzen Wintertrüffel
und Petersilienwurzeln

*

Französischer Rohmilchkäse
von Maître Philippe Olivier
und/oder

Grießknödel mit Maronencreme
und Valrhona-Schokoladen-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!



Menü

Gänseleberterrine mit Piemonteser Haselnüssen
und Trüffel-Vinaigrette und altem Balsamico

*

Geangelter bretonischer Wolfsbarsch mit Madrascurry gewürzt
auf Gemüse Cous-Cous in Kokossoße

*

Gebratene, getauchte norwegische Jakobsmuschel
auf Ananas-Chutney mit Krustentiersoße

*

Sorbet von Granny-Smith-Apfel
mit Gin-Granité

*

Französischer Limousin-Lammrücken
mit Bohnen

*

Französischer Rohmilchkäse
von Maître Philippe Olivier

*

Eingelegte Flugmango mit Kokosnuss-Eis
und Pina-Coladaschaum

142

mit Filet-Tatar, ohne Gänseleber

175

Menü als 5-Gang

ohne Jakobsmuschel, ohne Sorbet 117

oder

mit Filet-Tatar, ohne Gänseleber 150

