

Wir kochen mit frischen Zutaten, die nach tagesaktuellem Angebot unserer Lieferanten bestellt werden. Daher kann die im Internet abgebildete Speisekarte leicht zu der im Restaurant gereichten Karte abweichen.

Vorspeisen und Suppen

Bretonische Gillardeau Austern mit Zitrone auf Eis serviert	Stk.	2,80
Kürbis-Ingwer-Schaumsüppchen mit Kokosmilch und gerösteten Kürbiskernen		8,00
Französische Fischsuppe mit Lachsklößchen, Edelfischeinlage und Hummerravioli		14,00
Kaiserstühler Feldsalat mit gebratenen Speckstreifen und Buttercrôutons		11,00
Carpaccio vom Rinderfilet mit frisch gehobeltem schwarzen Burgundertrüffel		24,00

Abendmenu

Variation von hausgemachter Gänseleberterrine
und geräucherter Gänsebrust mit Portwein-Gelee, Brioche und Apfelsalat 24,00

oder

Carpaccio vom Bonito (Thunfisch) mit Olivenöl und Limette mariniert
und eingelegter Ingwer 24,00

Sorbet von der rosa Grapefruit 3,50

Medaillon vom Rehfilet
an einer Wildrahmsauce
mit gebratenen Pfifferlingen,
Marktgemüse,
gefülltem Bratapfel
und Spätzle

als einzelnes Gericht 42,00

Filet vom Island-Kabeljau
an einer Parmesan-Kruste
im Ofen gebraten
mit grünem Spargel,
Tomaten und Erbsenrisotto

als einzelnes Gericht 39,00

Weißer Weinbergpfirsich mit Holunderblütensabayon
und hausgemachtem Vanilleeis 15,00

oder

Dreierlei französische Rohmilchkäse
mit Burgundertrauben und Nüssen 12,00

Menüpreis 68,00

Besondere Empfehlungen

Rib Eye-Steak vom Black Angus-Rind an einer Sauce Béarnaise mit Bohnen und Trüffel-Parmesan-Pommes-frites		37,00
Kalbsleber Berliner Art mit gebratenem Apfel, Preiselbeeren, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree		29,00
Filet vom Loup de mer in Olivenöl mit frischem Thymian, Knoblauch und Peperoni gebraten, Marktgemüse und Steinpilzrisotto		28,00