

Vorspeisen und Suppen

Bretonische Artischocke aus dem Gemüsesud mit Tomaten-Kräuter-Vinaigrette	17,00
Bretonische Gillardeau Austern mit Zitrone auf Eis serviert	Stk. 2,80
Karotten-Ingwer-Schaumsüppchen mit Kokosmilch	8,00
Hummerschaumsüppchen mit hausgemachter Hummerravioli	14,00

Abendmenu

Vitello tonnato vom Kalbsnüsschen			
an kleinem Feinschmeckersalat mit Rosmarinkartoffeln			22,00
oder			
Carpaccio vom Bonito (Thunfisch) mit Olivenöl und Limetten mariniert,			
eingelegter Ingwer			22,00

Sorbet von der rosa Grapefruit			3,50

Filet vom Angusrind		Variation von frischen Edelfischen	
-rosa gebraten-		(Seeteufel, Islandkabeljau	
mit Gänseleber ,		und Loup de mer)	
an zwei Saucen		auf Blattspinat mit einer	
dazu Marktgemüse		Champagnersauce im Ofen überbacken,	
und Trüffelnudeln		und Nudeln	
als einzelnes Gericht	45,00	als einzelnes Gericht	42,00

Gratin von frischen Schwarzwälder Heidelbeeren			
und Mandelrahmeis			12,00
oder			
Dreierlei französische Rohmilchkäse			
mit Burgundertrauben und Nüssen			12,00
		Menüpreis	68,00

Besondere Empfehlungen

Filet vom Loup de mer in Olivenöl, Thymian, Knoblauch und Peperoni gebraten mit Gemüse und Steinpilzrisotto	29,80
Sticky Ribfingers Sparreribs vom Rind ohne Knochen an feinem Glasnudelsalat mit Schalotten, Peperoni und Koriander	
	als Vorspeise 21,00
	als Hauptgang 32,00
Ribeye-Steak vom Black Angus mit frischen Bohnen an einer Sauce Béarnaise und Trüffel-Pommes	42,00