

Apero

3 Gilladeau Austern No.3 mit Zitrone auf Eis

3 Gilladeau oysters No.3 with lemon on ice

15,00 €

2 Gilladeau Austern No.3 mit Passionsfrucht,
Wasabi, Gurke und gepickelter Senfsaat

*2 Gilladeau oysters No.3 with passion fruit, wasabi,
cucumber and pickled mustard seeds*

14,00 €

50g Saiblings Kaviar und gebeizter Island
Seesaibling mit Beillevaire Butter und
Schnittlauch

*50g char caviar and pickled Icelandic char with
Beillevaire butter and chives*

38,00 €

30gr Dose Oscietra Imperial Gold Kaviar mit
geräuchertem weißem Stör, Beillevaire Butter
und Schnittlauch

*30gr can of Oscietra Imperial Gold caviar with
smoked white sturgeon, Beillevaire butter and chives*

60,00 €

Vorspeisen / Zwischengänge

Argentinische Wildwassergarnele mit lauwarmen
Spinat-Pilzsalat und Kalbszunge

*Argentine water prawns on spinach-mushroom salad
and veal tongue*

24,00 €

Geräuchertes Matjesfilet mit Hausfrauensauce,
Sauerampfer Sorbet, Apfel und Beete

*Smoked herring fillet with housewife sauce, sorrel
sorbet, apple and beetroot*

18,00 €

Tatar vom Weideochsen mit geliertes Oxtail
Soup, Maran Eigelb, Kartoffelmousseline und
geräuchertem Urkrustenbrot

*Beef Tatar with jellied oxtail soup, Maran egg yolk,
potato mousseline and smoked crusty bread*

(*supplément 10gr Oscietra Imperial Gold
Kaviar)

19,00 € | *39,00 €

Suppe

Suppe von Prince de Bretagne Artischocke und
jungen Knoblauch, Croustillant mit Schnecken,
Persiflage und Artischocken Barigoule

*Soup of Prince de Bretagne artichoke and young
garlic, croustillant with snails, persiflage and
artichoke barigoule*

19,00 €

Hauptspeisen

Panisse mit konfiertem Tomate, Ziegenkäse,
Portweifeigen und Salzzitrone

*Panisse with confit tomatoes, goat cheese, portwine
figs and salted lemon*

28,00 €

Catch of the Day mit Miesmuschelgulasch,
Salatgurken-Kartoffel-Tatar, Safran und Fenchel
*Catch of the day with mussel goulash, cucumber and
potato tartare, saffron and fennel*

38,00 €

Konfiertes Kalbsfilet mit gebratenem Chicorée,
Mangold, Anchovis-Pinienkern Vinaigrette und
Sauce béarnaise

*Confit veal fillet with fried chicory, chard, anchovy-
peanut vinaigrette and sauce béarnaise*

42,00 €

Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat
und Gebirgspreiselbeeren

*Wiener Schnitzel with potato-cucumber salad
and cranberries*

26,00 €

(*nur bei 48h- Vorbestellung)

(* only with 48h pre-order)

Filet Wellington ab zwei Personen mit
Steinpilzen, Blattspinat und grünem Spargel

*Fillet Wellington for Two,
with porcini mushrooms, spinach and green
asparagus*

70,00 € pro Person

Dessert

Ricotta-Törtchen mit Brombeere und
purple Shiso

*Ricotta tartlets with blackberry and
purple shiso*

15,00 €

Crème Chiboust mit Aprikosen, grüner Pistazie
und Vanilleeis

*Crème Chiboust with apricots, green pistachio
and vanilla ice cream*

16,00 €

Menüpreise

Amuse-Bouche, 3-Gang Menü (VS, HG, DS), Petit Four

62,00 €

Amuse-Bouche, 4-Gang Menü (VS, ZG, HG, DS), Petit Four

72,00 €

Amuse-Bouche, 5-Gang Menü (VS, Suppe, ZG, HG, DS), Petit Four

84,00 €

Vegetarisch

Amuse-Bouche, 3-Gang Menü (VS, HG, DS), Petit Four

42,00 €

Amuse-Bouche, 4-Gang Menü (VS, ZG, HG, DS), Petit Four

52,00 €

Weinbegleitung:

Unser Sommelier Thierry Felden freut sich darauf, Ihnen eine persönliche und zu Ihrem Menü passende Weinempfehlung aussprechen zu dürfen.