

À la carte

<i>Süßkartoffelcremesuppe mit Chilischäum und Black Tiger Garnele</i>	<i>8,50</i>
<i>Wildkräutersalat mit Balsamicovinaigrette, Walnüssen, Orangenfilets und Ziegenfrischkäsemedaillon mit Thymianhonig gratiniert</i>	<i>15,50</i>
<i>Tatar vom irischen Ochsenfilet – frisch angemacht mit allem was dazu gehört, dazu geröstetes französisches Landbrot</i>	<i>16,50</i>
<i>Carpaccio vom Butternutkürbis mit Soja-Wasabimarinade, Melonen-Gurkensalat, Jakobsmuschel in Safran-Limettenbutter gebraten</i>	<i>16,50</i>
<i>Selbstgemachte Tagliatelle mit Salbeibutter, gehobeltem schwarzen Trüffel aus Italien und geriebenem Parmesan</i>	<i>16,50</i>
<i>Frische Ravioli mit Maronen und Frischkäse gefüllt, mit Ofenkirschtomaten und Rucola in Preiselbeerbutter geschwenkt</i>	<i>16,50</i>
<i>Getrüffelte Perlhuhnbrust mit Traubensoße, Champagner-Rahmkraut und Kürbis-Selleriepüree</i>	<i>25,50</i>
<i>Rosa gebratenes Karee vom Salzwiesenlamm mit Sauce Maltaise, Steinpilz-Polentataler und Rosmarinkartoffeln</i>	<i>32,50</i>
<i>Rinderfilet vom Grill mit Cognac-Pfefferrahmsauce, sautiertem grünen Spargel und einem Gratin von zweierlei von Kartoffeln</i>	<i>34,50</i>
<i>Saltimbocca vom Seeteufelfilet mit Parmaschinken und Salbei mit Zitronenbutter, mediterranem Gemüse und Tagliatelle</i>	<i>28,50</i>
<i>Französischer Schokoladenkuchen mit Kumquats-Vanilleragout</i>	<i>8,50</i>
<i>Französischer Käse mit Feigensenf und Birnen</i>	<i>10,50</i>

Menü

Aperitif

Amuse bouche

Süßkartoffelcremesuppe mit Chilischäum und Black Tiger Garnele

Selbstgemachte Tagliatelle mit Salbeibutter, gehobeltem schwarzen

Trüffel aus Italien und geriebenem Parmesan

Carpaccio vom Butternutkürbis mit Soja-Wasabimarinade, Melonen-Gurkensalat, Jakobsmuschel in Safran-Limettenbutter gebraten

Rinderfilet vom Grill mit Cognac-Pfefferrahmsauce, sautiertem grünen Spargel und einem Gratin von zweierlei von Kartoffeln

Französischer Schokoladenkuchen mit Kumquats-Vanilleragout

pro Person: 69 €