

À la carte

<i>Kürbiscremesuppe mit Chilischäum und Ziegenkäsepraliné</i>	<i>8,50</i>
<i>Wildkräutersalat mit Pinienkernvinaigrette, Mango-Papayasalsa und Jacobsmuscheln in Limonenbutter gebraten</i>	<i>17,50</i>
<i>Blinis mit warmer marinierter Entenbrust und Preiselbeergelé</i>	<i>14,50</i>
<i>Carpaccio vom Seeteufel und Wildlachs mit Fleur de Sel, gestoßenem Pfeffer, Zitrone und Kapuzinerblüten</i>	<i>16,50</i>
<i>Selbstgemachte Tagliatelle mit Salbeibutter, gehobeltem schwarzen Trüffel aus Italien und geriebenem Parmesan</i>	<i>16,50</i>
<i>Cremiges Rote Bete Risotto mit Babyspinat, Thymian und Schalotten, dazu Lottefiletmedaillons in Safranbutter gebraten</i>	<i>20,50</i>
<i>Zartes Lammcarée leicht rosa gebraten mit Rosmarinjus, Romanesco und Gratin von zweierlei Kartoffeln</i>	<i>29,50</i>
<i>Rinderfilet vom Grill mit Cognac-Steinpilzrahmsauce, tourniertem Gemüse und Parmesankartoffeln</i>	<i>32,50</i>
<i>Thunfischfilet mit Baby-Pok Choi in Soja-Honigsoße gebraten, dazu Süßkartoffelpüree</i>	<i>22,50</i>
<i>Französischer Schokoladenkuchen mit Ananas-Vanilleragout</i>	<i>7,50</i>
<i>Französischer Käse mit Feigensenf und Birnen</i>	<i>10,50</i>

Menü

Aperitif

Amuse bouche

Kürbiscremesuppe mit Chilischäum und Ziegenkäsepraliné

Selbstgemachte Tagliatelle mit Salbeibutter, gehobeltem schwarzen

Trüffel aus Italien und geriebenem Parmesan

Carpaccio vom Seeteufel und Wildlachs mit Fleur de Sel,

gestoßenem Pfeffer, Zitrone und Kapuzinerblüten

*Rinderfilet vom Grill mit Cognac-Steinpilzrahmsauce, tourniertem Gemüse
und Parmesankartoffeln*

Französischer Schokoladenkuchen mit Ananas-Blutorangenragout

pro Person: 69 €