

Vorspeisen

Gänseleber Gateau, Kumquat,
Macadamia-Nüsse & Brioche

22,50 €

In Braune Butter glasiertes Kalbsbries, Sellerie Püree,
Portwein-Jus

21,00 €

Hausgebeitzter schottische Label-Rouge-Lachs, Avocado, Radieschen-
Gurken Vinaigrette

16,00 €

Pulpo Salat mit mariniertem Fenchel

16,00 €

Fischsuppe, Rouille, Parmesan & Croutons

13,50 €

Gegrillte Aubergine, Tomaten Sugo, Ziegenkäsebrick

12,50 €

Hauptgänge

Kalbskotelett in Aromaten gebraten, Pak-Choi,
Pilze & Jus

34,00 €

Rumpsteak, Zwiebeln, Pilze & Kartoffeln

28,00 €

Entenbrust, Granatapfel, Chicorée & Süßkartoffel

28,00 €

Geschmorte Kalbsbäckchen, orientalisch gewürzt, Karamellisierte
Pflaumen und geröstete Mandeln

28,00 €

Kabeljaurücken auf Fenchelgemüse, Muscheln- Safran- Ragout und
Kartoffeln

32,00 €

Zander Wildfang, Schwarzwurzel, Rosinen und Portwein-Schalotten

34,00 €

Dessert & Käse

Warme Schokoladen-Kuchen mit Flüssigerkern, marinierte rote
Früchte & Himbeeren-Sorbet

9,00 €

Cremebrülle von Tonkabohnen, Obst der Saison
und Sorbet

9,00 €

Französische Käse Auswahl mit Obst und Chutney

12,00 €