

Vorspeisen

Elsässer Enten Foie Gras, Kaffee Pflaumen,
Apfel-Sellerie-Räucheraal & Brioche

23,50 €

Wilde Atlantik Garnele, Süßkartoffel-Ravioli, Krustentierjus und
Kokosmilch-Cappuccino

19,00 €

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

16,00 €

Pulpo Salat mit mariniertem Fenchel

17,00 €

Fischsuppe, Rouille, Parmesan & Croutons

14,00 €

Gegrillte Aubergine, Tomaten Sugo, Ziegenkäse Brick

14,00 €

Hauptgänge

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

34,00 €

Rumpsteak, Zwiebeln, Pilze & Kartoffeln

29,00 €

Entenbrust, Granatapfel, Chicorée & Süßkartoffel

29,00 €

Königin Pastete

Frikassee vom Freiland Poularde, Pilze, Wurzelgemüse

21,00 €

Kross gebratener Loup de mer, Artischocken, Ravioli und Bouillabaisse
Sud

34,00 €

Seeteufel aus dem Ofen, Kräutern, Knoblauch, mediterrane
Grillgemüse

36,00 €

Dessert & Käse

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

9,00 €

Schokoladen Pave, Vanille Birne
und Sorbet

9,00 €

Französische Käse Auswahl mit Obst und Chutney

12,00 €