



Vorspeisen

Gänseleber Gateau, Kumquat,
Macadamia-Nüsse & Brioche

23,50 €

Kalbsfilet Carpaccio, Pilzsalat, Meerrettich

18,00 €

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

19,00 €

Duo vom Saibling, gebeizter Schnitte und Tartar, Spargelsalat

18,00 €

Thunfisch Tartar, Avocado Püree, Vinaigrette

17,00 €

Fischsuppe, Rouille, Parmesan & Croutons

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 €

In Rotwein geschmortes Kaninchen, Nudeln

24,00 €

Geschmorte Lamm Haxe, Sellerie Mousseline,
Kartoffel-Gratin

28,00 €

Weißer Heilbutt, Erbsen, Spargel, Kartoffel Gnocchi,
Frische Morcheln

36,00 €

Seeteufel aus dem Ofen, Kräutern, Knoblauch, mediterrane
Grillgemüse

36,00 €

Nudeln mit frischem Frühjahr Trüffel

22,50 €

Dessert & Käse

Zitronen-Limette Törtchen, Heidelbeeren-Joghurt Eis

9,00 €

Creme Brûlée von Tonkabohnen, Vanille Birne und Sorbet

9,00 €

Französische Käse Auswahl mit Obst und Chutney

12,00 €