

## Vorspeisen

Gänseleber Gateau, Kumquat,  
Macadamia-Nüsse & Brioche

**23,50 €**

Brest Wachtel, Beluga Linsen Salat, Sommertrüffel Sauce

**21,50 €**

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

**19,00 €**

Thunfisch Tartar, Avocado Püree, Vinaigrette

**17,00 €**

Polpo Salat mit mariniertem Fenchel

**18,00 €**

Gazpacho Andaluz, Burrata Mozzarella, mediterrane Vinaigrette

**15,00 €**

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 €**

Medaillons von der Hochwald Rehbock, Pfifferlinge, Spätzle

**32,00 €**

Schwertfisch Steak, Sommer-Gemüse, Pfifferlinge, Kartoffel Gnocchi,  
Zitronen Graß Süd

**36,00 €**

Bretonische Knurrhahnfilet, Auberginen Ravioli, Ratatouille-Jus

**32,00 €**

## Dessert & Käse

Rosmarin-Aprikose und Provence-Lavendel Eis

**9,00 €**

Drei Hausgemachte Sorbets mit Früchten

**9,00 €**

Französische Käse Auswahl mit Obst und Chutney

**12,00 €**