

Vorspeisen

Gänseleber Gateau, Kumquat, Macadamianüsse und Brioche

24,00 €

Wilde- Atlantik Garnele, Süßkartoffel-Ravioli, Krustentierjus und
Kokosmilchschaum

19,00 €

Pulpo Salat, Kirschtomaten, Peperoni, mariniertes Fenchel

19,00 €

Thunfisch Tartar auf Guacamole, Radieschen-Gurken Vinaigrette,
Rucola

18,00 €

Fischsuppe, Rouille, Parmesan & Croutons

15,00 €

Gegrillte Aubergine, Tomaten-Vinaigrette und Ziegenkäse Brick

15,00 €

Hauptgänge

Kalbskotelett in Aromaten gebraten, Pak-Choi,

Pilze & Jus

38,00 €

Rumpsteak, Zwiebeln, Pilze & Kartoffeln

32,00 €

Entenbrust, Granatapfel, Chicorée & Süßkartoffel

34,00 €

Im Rotwein geschmorte Lamm Haxe, Kartoffel

34,00 €

Gebratene Seeteufel auf mediterranem Grillgemüse, Knoblauch und

Kräuter

36,00 €

Kross gebratener Loup de mer, Artischocken, Bouillabaisse Sud, Safran

Kartoffel

36,00 €

Dessert & Käse

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, marinierte rote

Früchte & Himbeeren-Sorbet

9,50 €

Safran-Ingwer Birne, weißer Schokoladen Biskuit, Birnen Sorbet

9,50 €

Französische Käse Auswahl mit Obst und Chutney

14,00 €