

MENÜ



Bourride vom roten Knurrhahn
eingemachter Fenchel und gerösteter Wolfsbarsch

2014 Riesling trocken Laubenheimer Karthäuser

Weingut Tesch, Nahe

EUR 9,00 0,1 L

~ ~ ~

Rücken vom Limousin-Lamm
provenzalisches Schmorgemüse und Basilikumcoulis

2013 Mano Negra

Weingut Philipp Kuhn, Pfalz

EUR 10,00 0,1 L

~ ~ ~

Geeistes Parfait von weißem Nougat
knusprige Mandelblätter und Himbeeren

2013 Riesling Auslese Nackenheimer Rothenberg

Weingut Gunderloch, Rheinhessen

EUR 9,00 0,05 L

EUR 105,00 | EUR 115,00**

ohne Weine

HOMARD A LA PRESSE

Bretonischer Hummer à la presse
saisonales Gemüse und Hummercorailjus

ab 2 Personen
am Tisch zubereitet

EUR 145,00
pro Person

**Bei der Wahl eines EIN HERZ FÜR KINDER Menüs unterstützen Sie mit EUR 10,00 die BILD-Hilfsorganisation und somit in Armut lebende Kinder in Deutschland.

Die Mehrwertsteuer von 19% ist in allen Preisen enthalten

PRESTIGE MENÜ

Carpaccio von Atlantik-Langostinos
geschlagener Sauerrahm und Saiblingskaviar

~ ~ ~

Geeiste Velouté von grünen Erbsen mit geröstetem Kalbsbries
Roscoff Zwiebeln und Pomelo

~ ~ ~

Lauwarmes Demeter Onsenei mit Pfifferlingen und gebrannter Eismeer-Forelle
Coulis von Sauerampfer und Dill

~ ~ ~

Gebratener Kabeljau mit Borschtschgemüse
Koriandermolke

~ ~ ~

Frische und gereifte Rohmilchkäse
von Bouton d'Or

~ ~ ~

Vacherin von Fenchel, Granny Smith und Eisenkraut
Wackelpudding von Walderdbeeren

4-Gänge-Menü EUR 130,00

5-Gänge-Menü EUR 150,00

6-Gänge-Menü EUR 170,00

4-Gänge-Menü EUR 140,00**

5-Gänge-Menü EUR 160,00**

6-Gänge-Menü EUR 180,00**

**Bei der Wahl eines EIN HERZ FÜR KINDER Menüs unterstützen Sie mit EUR 10,00 die BILD-Hilfsorganisation und somit in Armut lebende Kinder in Deutschland.

Die Mehrwertsteuer von 19% ist in allen Preisen enthalten

LES ENTREES - Vorspeise**EUR**

LES HUITRES
Fines de Claires
Sylter Royal
Tsarskaya

pro Stück 4,00

ANGUILLE FUMEE ET FOIE GRAS
Terrine von Gänsestopfleber und geräuchertem Havelaal
Pfefferkaramell und Konfitüre von violetten Auberginen

45,00

OEUF ONSEN ET GIROLLES
Lauwarmes Demeter Onsenei mit Pfifferlingen
gebrannte Eismeer-Forelle
Coulis von Sauerampfer und Dill

35,00

LANGOUSTINES ET CAVIAR D'OMBLE CHEVALIER
Carpaccio von Atlantik-Langostinos
geschlagener Sauerrahm und Saiblingskaviar

52,00

DATTES ET HARICOTS VERTS
Dattel-Bobbybohnenfalafel
Petersilienayran und Salzzitrone

30,00

SOUPE - Suppe

PETITS POIS ET RIS DE VEAU
Geeiste Velouté von grünen Erbsen mit geröstetem Kalbsbries
Roscoff Zwiebeln und Pomelo

35,00

BOURRIDE ET LOUP DE MER
Bourride vom roten Knurrhahn
eingemachter Fenchel und gerösteter Wolfsbarsch

30,00

LES POISSONS ET CRUSTACES - Fisch und Krustentiere

EUR

LOUP DE MER ET FENOUIL

Geangelter Wolfsbarsch im Salzbrotteig gegart
Parmesanfenchel und Safran-Bouillonkartoffeln
Sauce Rouille vom Hummer
für 2 Personen

pro Person 50,00

CABILLAUD ET BORCHTCH

Gebratener Kabeljau mit Borschtschgemüse
Koriandermolke

55,00

TURBOT ET ASPERGES VERTES

In Aromatenbutter gebratenes Mittelstück vom Atlantik-Steinbutt
Grüner Spargel vom Holzkohlegrill und halbconfierte Ananastomate
Sauce Béarnaise von Venusmuscheln

90,00

HOMARD AU PIMENT ET CORIANDRE

Bretonischer Hummer geröstet mit Salz
Chili und Koriander

75,00

LES VIANDES - Fleisch

LAPIN ET CHIPIRON

Dreierlei vom Kaninchen: Keule vom Holzkohlegrill mit marinierten Eiszapfen
Chipirons gefüllt mit Bauch und Läufen
Rücken mit Saubohnen und grobem Senf
serviert in zwei Gängen

65,00

COTE DE VEAU DE CORREZE ET CHOU-FLEUR

Kotelette vom Corrèze-Milchkalb in Aromaten gebraten
Püree und Röschen von Blumenkohl und Nussbutter
Sauerteigbrot und Wachtelei
für 2 Personen

pro Person 70,00

AGNEAU DU LIMOUSIN ET LEGUMES PROVENCAL

Rücken vom Limousin-Lamm
provenzalisches Schmorgemüse und Basilikumcoulis

70,00