

FISCHERS FRITZ MENÜ

Terrine von Gänsestopfleber und geräuchertem Havelaal
Pfefferkaramell und Konfitüre von violetten Auberginen

~~~

Brust und Keule von der Etouffé-Ente  
weißer Rettich in Quatre-épices geschmort  
gesäuerter Walnussjus

~~~

Petersilienwurzel-Pancake
grüner Ahornsirup und Süßholz
Petersiliensorbet und konzentrierte Demeter Vollmilch

EUR 105,00 | EUR 115,00**

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

~~~

Weißer Crème vom Seeteufel  
konfierte Bio-Linda-Kartoffel und Fenchel  
Palourdes

~~~

Knusprig gebackenes Demeter Onseni mit Frühlingspilzen
Gänsestopfleber und Brunnenkressecoulis

~~~

Gedämpfte Meerforelle  
Trompetenpilze und Infusion von grünen Erbsen

~~~

Frische und gereifte Rohmilchkäse
von Bouton d'Or

~~~

Erdnussmilcheis mit Misokaramell  
Milchsokolade in Texturen

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 CRESSON  
Knusprig gebackenes Demeter Onsenei mit Frühlingspilzen  
Gänsestopfleber und Brunnenkresse coulis

40,00

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**

LOTTE ET BF15  
Weiße Crème vom Seeteufel  
konfierte Bio-Linda-Kartoffel und Fenchel  
Palourdes

40,00

## **LES POISSONS ET CRUSTACES - Fisch und Krustentiere**

**EUR**

### **LOUP DE MER EN CROUTE DE SEL**

Geangelter Wolfsbarsch im Salzbrotteig gegart  
Frühlingsgemüse und Hummerbisque  
für 2 Personen

pro Person 65,00

### **TRUITE DE MER ET PETIT POIS**

Gedämpfte Meerforelle  
Trompetenpilze und Infusion von grünen Erbsen

60,00

### **TURBOT ET PIMENT ROUGE**

Auf Holzkohle gegrilltes Mittelstück vom Atlantik-Steinbutt  
exotisches Auberginenpüree  
gebundenes Pimentoöl mit Salzzitrone

110,00

### **HOMARD AU PIMENT ET CORIANDRE**

Bretonischer Hummer geröstet mit Salz  
Chili und Koriander

75,00

## **LES VIANDES - Fleisch**

### **CANARD ETOUFFE ET RADIS BLANC**

Brust und Keule von der Etouffé-Ente  
weißer Rettich in Quatre-épices geschmort  
gesäuerter Walnussjus

75,00

### **JARRET DE VEAU ET PERSIL**

Milchkalbshaxe vom Röstblech  
grüne Petersilienwurzel  
Sauce béarnaise mit Morcheln  
für 2 Personen

pro Person 75,00