

FISCHERS FRITZ MENÜ

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

~~~

Auf Holzkohle gegrillter Eismeer Kabeljau  
exotisches Auberginenpüree  
gebundenes Pimentoöl mit Salzzitrone

~~~

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

nach Verfügbarkeit

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 Brunnenkresse coulis

~ ~ ~

Gedämpfte Meerforelle
Sauté von Frühlingspilzen und Infusion von grünen Erbsen

~ ~ ~

Frische und gereifte Rohmilchkäse
von Bouton d'Or

~ ~ ~

Erdnussmilchreis mit Misokaramell
Milchschokolade 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
Sauté von Frühlingspilzen und Infusion von grünen Erbsen 60,00

CABILLAUD ET PIMENT ROUGE
Auf Holzkohle gegrillter Eismeer Kabeljau
exotisches Auberginenpüree
gebundenes Pimentoöl mit Salzzitrone 60,00

TURBOT ET ASPERGE
Mittelstück vom Atlantik-Steinbutt
Spargel und Sauce Choron 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 aus dem Röstbad
grüne Petersilienwurzel
Sauce béarnaise mit Morcheln
für 2 Personen pro Person 75,00