

FISCHERS FRITZ MENÜ

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

~~~

Gegrilltes Filet vom St. Pierre  
Rosevalkartoffeln  
Lauch und Lorbeer

~~~

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

EUR 115,00 EUR 125,00**

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

Geröstete Gelbflossenmakrele
Chipirons und süß-saures Gemüse
gestoßene Kräutervinaigrette

~~~

Wachweiches Onsenei mit hausgeräucherter Lachsforelle  
Salat von gelben Bohnen  
Rahmvinaigrette von Sherryessig

~~~

Auf Holzkohle gegrillter Eismeerkabeljau
exotisches Auberginenpüree
gebundenes Pimentoöl mit Salzzitrone

~~~

Eingemachter und gerösteter Duroc Schweinebauch  
getrüffeltes Matignon von Wurzelgemüsen  
Coulis von glatter Petersilie

~~~

Frische und gereifte Rohmilchkäse
von Bouton d'Or

~~~

Erdnusmilcheis mit Misokaramell  
Milchsokolade in Texturen

4-Gänge-Menü EUR 140,00

5-Gänge-Menü EUR 160,00

6-Gänge-Menü EUR 180,00

4-Gänge-Menü EUR 150,00\*\*

5-Gänge-Menü EUR 170,00\*\*

6-Gänge-Menü EUR 190,00\*\*

\*\*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 TRUITE SAUMONEE

Wachweiches Onsenei mit hausgeräucherter Lachsforelle

Salat von gelben Bohnen

Rahmvinaigrette von Sherryessig

40,00

## HAMACHI ET CHIPIRONS

Geröstete Gelbflossenmakrele

Chipirons und süß-saures Gemüse

gestoßene Kräutervinaigrette

50,00

## PIGEON ET GIROLLES

Geröstete Bresse Taube

knuspriger Knurrhahn und Pfifferlinge

eingemachte Amalfi Zitrone

65,00

**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  
saisonales Gemüse und Hummerbisque  
für 2 Personen

pro Person 65,00

### **ST. PIERRE ET LAURIER**

Gegrilltes Filet vom St. Pierre  
Rosevalkartoffeln  
Lauch und Lorbeer

85,00

### **CABILLAUD ET PIMENT ROUGE**

Auf Holzkohle gegrillter Eismeerkabeljau  
exotisches Auberginenpüree  
gebundenes Pimentoöl mit Salzzitrone

60,00

### **TURBOT ET ESTRAGON**

Mittelstück vom Atlantik-Steinbutt  
Pariser Erbsengemüse und leicht gesäuerte Estragonjus

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

### **PORC ET TRUFFES NOIRES**

Eingemachter und gerösteter Duroc Schweinebauch  
getruffeltes Matignon von Wurzelgemüsen  
Coulis von glatter Petersilie  
für 2 Personen

pro Person 85,00