

AUSTERN & KAVIAR

Irische Felsenauster Nr.2

EUR 8

Bretonische Tsarskaya Auster Nr.2

EUR 8

Französische Gillardeau Auster Nr.2

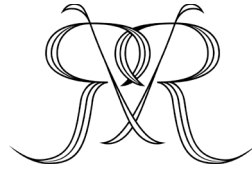
EUR 8

Osietra Imperial Kaviar „Top Selection“ 10g

marinierte gelbe Beete | Zitrusfrüchte |

piemonteser Haselnüsse

EUR 75



KALTE VORSPEISEN

Wildkräuter-Gartensalat

Escabeche Gemüse | Honigvinaigrette von Gegenbauer Essig
EUR 24

Ochsenherztomate „vom Holzkohlegrill“

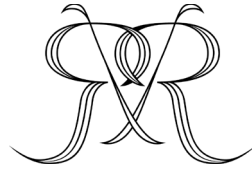
Burrata | grüner Holunder | Brotrindenbutter
EUR 24

Tatar von der Gambero Rosso Garnele

gepickelte Gurken | Dillemlusion | Eis von Frankfurter Kräutern
EUR 26

Elsässer Gänseleber „als Paté“

Apfel-Quittenkompott | Rosmarinbrioche
EUR 38



SUPPE & ZWISCHENGERICHTE

Schaumsuppe

von Knollensellerie | Timut Pfeffer | Jakobsmuschel

EUR 24

Artischocke „Camus de Bretagne“

Amalfi-Zitrone | rote Mojo-Sauce

EUR 27

Saibling aus Island

gebeizt & einseitig gegrillt

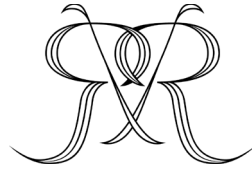
Koriander | Salat von grüner Mango

EUR 34

Blumenkohl vom Holzkohlegrill

Baba Ganoush | geröstete Bucheckern | Sojalack

EUR 24 | EUR 38



FISCH & FLEISCH

Kabeljau aus Island

junger Lauch | Hüttenkäse | Auster Beurre blanc

EUR 38 | EUR 54

Bretonischer Wolfsbarsch

ingelegter Kräuterseitling | Algensalat | Sud von Dashi & Bonito

EUR 39 | EUR 56

Spanisches Eichelmast Schwein „Presa“

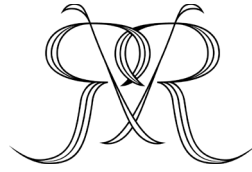
in Shio Koji mariniert | Tomatenkasundi | kleiner japanischer Pfannkuchen

EUR 62

Irishes Prime Hereford Rind „Prime Centercut“

confierte Aubergine | Essigzwiebel | Chimichurri

EUR 68



SIDE DISHES

Kartoffelpüree „façon Joël Robuchon“

Annabell Kartoffel | Butter

EUR 8,50

La Ratte Kartoffel „gebacken“

In Café de Paris Butter glasiert

EUR 8,50

DESSERT & KÄSE

Bernard & Jean-Francois Antony

französische Auswahl an Rohmilchkäse

EUR 28

Ananas „gegrillt“

Salzkaramel | Eis von Tahiti-Vanille | Kokos-Pistazien-Granola

EUR 21

Krauser Rhabarber

Himbeere | geröstete Hafermehl-Creme | Korbelsorbet

EUR 21

Käse & Butter: Frankreich

Fisch: Island & Neuseeland

Fleisch: Irland & Spanien

Gemüse: regional

Brot: Arnd Erbel