

## AUSTERN

**Irische Felsenauster NR.2**

EUR 8

\*\*\*

**Bretonische Tsarskaya Auster NR.2**

EUR 8

\*\*\*

**Französische Gillardeau Auster NR.2**

EUR 8

## KALTE VORSPEISEN

**Wildkräuter-Gartensalat**

Escabeche Gemüse | Himbeervinaigrette von Gegenbauer Essig

EUR 24

\*\*\*

**Elsässer Gänseleber „als Paté“**

Baumfruchtkompott | Rosmarinbrioche

EUR 38

\*\*\*

**Rote Beete „vom Holzkohlegrill“**

Burrata | Grenobler Walnüsse | Feldsalat

EUR 24

\*\*\*

**Tatar und Carpaccio von der Gambero Rosso Garnele**

Grünes Tomaten Ingwer Relish | Algensud | Shimeji

EUR 32

\*\*\*

**Gelbschwanzmakrele**

marinierte Gurken | Johannisbeeren | Dill-Senfeis

EUR 32

## SUPPE & ZWISCHENGERICHTE

Schaumsuppe von der Esskastanie  
Sellerie | braune Butter | Wachtelbrust

EUR 24

\*\*\*

Artischocke „Camus de Bretagne“  
Amalfi-Zitrone | Pesto von jungem Grünkohl

EUR 27

\*\*\*

Osietra Imperial Gold „Gold Selection“ 10 g  
roh mariniertes Carabinero | Schnittlauch | Beurre Blanc

EUR 74

\*\*\*

Hokkaido Kürbis „indisch“ - Curry  
Ingwer-Duftreis | frische Curryblätter

EUR 22 | EUR 36

## FISCH & FLEISCH

Black Cod aus Kyuquot Sound/ Vancouver  
auf Kokosnussschalen gegrillt | confierte Mataikepilz | Seeigelfumet

EUR 46 | EUR 68

\*\*\*

Bretonischer Steinbutt „Wildfang“  
Eiertomate | frischer Lorbeer | Korianderbisque

EUR 46 | EUR 68

\*\*\*

Rehrücken aus Bayern  
marinierter Fenchel & wilde Fenchelsamen | eingelegte Birne | Misocreame

EUR 68

\*\*\*

Hereford Prime Rind | geschmorte Backe  
wilder Brokkoli | Schwarzwurzel | Perigord Trüffel

EUR 68

## BEILAGEN

**Kartoffelpüree „à la 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

\*\*\*

**Kalter Hund**

Rum-Gelee | Butterkeks-Eis | Kokosnuss Creme

EUR 21

\*\*\*

**Kartäuserklöße**

Eingelegte Zwetschgen | Zimtrinde | Vanilleeis

EUR 21