

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

Wassermelone „vom Holzkohlegrill“

Burrata | fermentierter Pfeffer | gelber Löwenzahn

EUR 24

Tatar und Carpaccio von der Gambero Rosso Garnele

Grünes Tomaten Ingwer Relish | Algensud | Shimeji

EUR 32

Gelbschwanzmakrele

marinierte Gurken | Johannisbeeren | Dill-Senfis

EUR 32

SUPPE & ZWISCHENGERICHTE

Schaumsuppe von Möhre
Ingwer | Kreuzkümmel | Jakobsmuschel

EUR 24

Artischocke „Camus de Bretagne“
Amalfi-Zitrone | rote Mojo-Sauce

EUR 27

Osietra Imperial Gold „Gold Selection“ 10 g
handgeklopfter 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 | geröstete Bucheckern

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

Roastbeef vom „Australien Beef“
Marinierter und gebratener Knollensellerie | Senfkörnerjus | Wasabi Meerrettichkruste

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

Babybanane „Orito“

Joghurt | Koriander | Vanille

EUR 21