

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 | Apfelvinaigrette von Gegenbauer Essig

EUR 24

Elsässer Gänseleber „als Paté“

Apfelkompott | Aal | Gewürz-Brioche

EUR 38

Italienischer Frischkäse „Burrata“

Kopfsalat | fermentierter Pfeffer | Kapernvinaigrette

EUR 24

Carpaccio von der Gambero Rosso Garnele

grünes Tomaten-Ingwer Relish | Avocado | Zitronengras

EUR 32

Gewürzlachs „Label Rouge“

Buttermilchsud | Schnittlauch | Meeresspargel

EUR 31

SUPPE & ZWISCHENGERICHTE

Schaumsuppe

gelbe Linsen | Garam Masala | Jakobsmuschel

EUR 24

Artischocke „Camus de Bretagne“

Amalfi-Zitrone | Grünkohlpesto

EUR 27

Tristan Languste vom Holzkohlegrill

Ananas-Paprika Chutney | Vanille | Koriandersud

EUR 58

Aubergine vom Holzkohlegrill

Gewürzcouscous | Tahine | Sojalack

EUR 26 | EUR 38

FISCH & FLEISCH

Seeteufel aus der Bretagne

Offenbacher Pilze | Sherry Sud | Kalamansi Zitrone

EUR 44 | EUR 66

Zander aus dem Ijsselmeer

Fenchelgemüse | Miso | Blutorangenkompott

EUR 44 | EUR 66

Elsässer Stubenküken „Crepinette“

weiße Bohnen | Treviso Radicchio | Perigord Trüffel

EUR 66

US kurze Rinderrippe „Short Rip“

Karotten | schwarzer Knoblauch | Gartenkräuter

EUR 64

BEILAGEN

Pomme Purée „Façon Joel 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

Geschmorte Apfel-Quitte
Trinkschokolade | Kokos | Haselnuss

EUR 21

Champagner Süppchen
Himbeeren | Ganache von Ivoire Schokolade | gebrannte Mandeln

EUR 21

Käse & Butter: Frankreich
Fisch: Frankreich & Holland
Fleisch: USA & Frankreich
Gemüse: regional