

SHARING IS CARING & FREUDE AM TEILEN

Sauerteigbrot

hausgemachter Humus | Salzbutter

A, C, F, G, M, N

EUR 6.50

Wildkräuter-Gartensalat

Escabeche Gemüse | Golden Delicious Apfelvinaigrette von Gegenbauer Essig

E, F, H, L, M, N, O

EUR 16.00

Artischocke „Camus de Bretagne“

im Ganzen „in zwei Gängen serviert“

E, H, N

EUR 24.00

eingelegter Rotkohl „gebrannt“

Tasmanischer Pfeffer | Grenoble Walnüsse | Sour Creme

E, F, G, L, M, N, O

EUR 22.00 | EUR 28.00

Tomahawk vom Pommern Rind „Dry-Aged“ für 2 Personen

Wilder Brokkoli | Petersilienwurzel | Gremolata

G, H, L, M, N, O

EUR 59.00 pro Person

AUSTERN

R

Utah Beach Auster Nr.3

je Stück EUR 7.50

Französische Gillardeau Auster Nr.3

je Stück EUR 7.50

je 2 Stück Utah Beach Auster Nr.3 & Französische Gillardeau Auster Nr.3

EUR 26.00

KALTE & WARME VORSPEISEN

Italienischer Frischkäse „Burrata“

Rote Beete | Kürbiskerne | Rosinen

A, E, F, G, H, L, M, N, O

EUR 22.00

Tatar von der Gambero Rosso Garnele

Dillkraut | schwarze Johannisbeeren | Senfgurke

A, B, C, E, F, H, L, M, N

EUR 32.00

Mosaik von Balfego Thunfisch und Label Rouge Lachs

Algen | eingelegter Rettich | grüne Baumpapaya

D, E, F, H, L, M, N, O

EUR 24.00

Schaumsuppe vom Ofenkürbis

Tagaroshi | Jakobsmuschel

E, F, G, H, L, N, R

EUR 18.00

Topinambur - israelische Erdartischoke

confiertes Eigelb | braune Butter | Périgord Trüffel

C, E, F, G, H, L, M, N

EUR 32.00

Französische Entenstopfleber „gebraten“

geschmorte Aprikosen | Lavendel | Gewürz-Brioche

A, C, E, F, G, H, L, M, N, O

EUR 32.00

FISCH & FLEISCH

Bretonischer Wolfsbarsch

geschmorte „San Marzano“ Tomate | Zimtrinde | Lorbeerschaum

D, E, F, G, H, L, M, N

EUR 26.00 | EUR 46.00

Saibling aus Island

gebrannter Lauch | Miso | Yuzu Beurre blanc

D, E, F, G, H, L, M, N

EUR 24.00 / EUR 44.00

Black Angus Filet „1953“ à la Rosini

Sellerie | Entenstopfleber | Périgord Trüffel

F, H, L, M, N, O

EUR 59.00

Hirschrücken aus Neuseeland

Stengelrüse geräuchert | Bratapfelgelee | Wacholderjus

F, G, H, L, M, N, O

EUR 48.00

BEILAGEN

je EUR 5.50

Kartoffelpüree „Façon Joel Robuchon“

Annabell Kartoffel | Butter

G

La Ratte Kartoffel „gebacken“

in Café de Paris Butter glasiert

G, L, M, O

Cremige Risina-Bohnen

Tomate | geräucherte Paprika | Schnittlauch

E, F, G, H, N, O

Auberginen Kompott

Erdnuss | Frühlinglauch | Koriander

E, F, H, L, M, N, O

Japanischer Pfannkuchen „Okono“

Bonitoflocken | eingelegter Ingwer | Frühlinglauch

A, C, E, F, G, H, M, N, O

SHARING IS CARING

Sourdough bread

homemade humus | salted butter

A, C, F, G, M, N

EUR 6.50

Wild herb garden salad

escabeche vegetables | golden delicious apple vinaigrette from Gegenbauer vinegar

E, F, H, L, M, N, O

EUR 16.00

Artichoke „Camus de Bretagne“

served completely “in two courses”

E, H, N

EUR 24.00

pickled red cabbage “burnt”

tasmanian pepper | Grenoble walnuts | sour cream

E, F, G, L, M, N, O

EUR 22.00 | EUR 28.00

Dry-aged Pomeranian beef tomahawk steak for 2 people

wild broccoli | parsley root | gremolata

G, H, L, M, N, O

EUR 59.00 per person

Oyster

Utah Beach Oyster Nr.3

EUR 7.50 per piece

French Gillardeau Oyster Nr.3

EUR 7.50 per piece

2 pieces each Utah Beach Oyster Nr.3 & French Gillardeau Oyster Nr.3

EUR 26.00

COLD & WARM STARTERS

Italian cream cheese “Burrata”

beetroot | pumpkin seeds | raisins

A, E, F, G, H, L, M, N, O

EUR 22.00

Gambero Rosso prawn tartare

dill | blackcurrants | mustard pickle

A, B, C, E, F, H, L, M, N

EUR 32.00

Mosaic of Balfego tuna and Label Rouge salmon

seaweed | pickled radish | green tree papaya

D, E, F, H, L, M, N, O

EUR 24.00

Foam soup from baked squash

tagaroshi | scallop

E, F, G, H, L, N, R

EUR 18.00

Topinambur

confit egg yolk | brown butter | Périgord truffles

C, E, F, G, H, L, M, N

EUR 32.00

French duck foie gras “fried”

braised apricots | lavender | spiced brioche

A, C, E, F, G, H, L, M, N, O

EUR 32.00

FISH & MEAT

Breton sea bass

braised San Marzano tomatoes | Cinnamon bark | Bay leaf foam

D, E, F, G, H, L, M, N

EUR 26.00 | EUR 46.00

Char from Iceland

roasted leek | Miso | Yuzu Beurre blanc

D, E, F, G, H, L, M, N

EUR 24.00 / EUR 44.00

Black Angus fillet “1953” à la Rosini

celery | duck foie gras | Périgord truffles

F, H, L, M, N, O

EUR 59.00

Venison loin from New Zealand

smoked beetroot | baked apple jelly | juniper jus

F, G, H, L, M, N, O

EUR 48.00

SIDES

each EUR 5.50

Mashed potatoes “Façon Joel Robuchon”

Annabell potatoes | butter

G

Baked La Ratte potatoes

glaced in Café de Paris butter

G, L, M, O

Creamy Risina beans

tomato | smoked paprika | chives

E, F, G, H, N, O

Eggplant compote

peanut | spring onion | coriander

E, F, H, L, M, N, O

Japanese pancake “Okono”

Bonito flakes | pickled ginger | spring leeks

A, C, E, F, G, H, M, N, O