

SHARING IS CARING & FREUDE AM TEILEN

Sauerteigbrot

hausgemachter Humus | Salzbutter

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

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, O

EUR 24.00

Blumenkohl „gegrillt“

Datteln | Pistazien | getrocknete Trauben

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

EUR 22.00 | EUR 28.00

Tomahawk Steak vom Grill 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“

Gegrillte Ochsenherzentomate | grüner Holunder | Estragon

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

EUR 22.00

Tatar von der Gambero Rosso Garnele

Dillfenchel | schwarze Johannisbeeren | Senfgurke

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

EUR 32.00

Mosaik von Balfego Thunfisch und Label Rouge Lachs

Ayran | eingelegter Rettich | saure Mango

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

EUR 24.00

Schaumsuppe von der Galantwurzel

Madras Curry | Jakobsmuschel

E, F, G, H, N, O

EUR 18.00

Kaviar Klassisch

Osietra Imperial „Top Selection „
Blinis / Ei / Schnittlauch / Crème fraîche

A, C, D, G, H

10 g EUR 50.00

20 g EUR 98.00

30 g EUR 140.00

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

Schluppenzwiebeln | Hüttenkäse | Auster

D, G, H, L, N, R

EUR 24.00 | EUR 44.00

Saibling aus Island

Fenchel | Quinoa | Cashewkerne

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

EUR 24.00 / EUR 44.00

Kalbsfilet von Peters Farm

Weißer Spargel in Koji mariniert & gegrillt | Gartenerbsen | Buchenpilze

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

EUR 59.00

Perlhuhnbrust aus der Challans Region

Krause Rhabarber | Staudensellerie | Bärlauch

F, G, H, L, M, N

EUR 46.00

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, O

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 “in two courses”

E, H, N, O

EUR 24.00

“grilled” Cauliflower

Dates | Pistachios | Raisins

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

EUR 22.00 | EUR 28.00

Tomahawk steak for Two

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”

Grilled oxheart tomato | green elderberry | tarragon

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

EUR 22.00

Gambero Rosso prawn tartare

Dill-fennel | blackcurrants | mustard pickle

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

EUR 32.00

Mosaic of Balfego tuna and Label Rouge salmon

Ayran | pickled radish | sour mango

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

EUR 24.00

Foam soup from Galangal

Madras Curry | Scallops

E, F, G, H, N, O

EUR 18.00

Classic Caviar

Osietra Imperial „Top Selection „
Blinis / Egg / Chives / Crème fraîche

A, C, D, G, H

10 g EUR 50.00

20 g EUR 98.00

30 g EUR 140.00

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

Spring onions | Cottage cheese | Oysters

D, G, H, L, N, R

EUR 24.00 | EUR 44.00

Char from Iceland

Fennel | Quinoa | Cashews

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

EUR 24.00 / EUR 44.00

Veal tenderloin from Peters Farm

White Asparagus marinated in Koji & grilled | Garden Peas | Beech Mushrooms

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

EUR 59.00

Guinea fowl breast from the Challans region

Rhubarb | Celery | Wild garlic

F, G, H, L, M, N

EUR 46.00

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