

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“

Getrocknete Wassermelone | fermentierter Pfeffer | Ananas Tomate

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 Galantwurz

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

Black Angus Filet „1953“

Rote & gelbe Beete | schwarzer Knoblauch | eingelegte Schalotten

G, H, L, M, N, O

EUR 59.00

Lammrücken aus „Neuseeland“

Chinakohl in Koji mariniert & gegrillt | Erdnuss | Dill

E, 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 | Frühlingslauch | Koriander

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

Japanischer Pfannkuchen „Okono“

Bonitoflocken | eingelegter Ingwer | Frühlingslauch

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