

VORSPEISEN

Carpaccio vom Langostino	38 €
Gelierte Tomatenessenz Verveine Zucchini	
Zusätzlich 15 g Kaviar von „Imperial Caviar Berlin“	30 €

Terrine de Foie Gras	40 €
Wachtel Sellerie Schwarze Nuss Kamille	

Schwarzwälder Lachsforelle	36 €
Vichyssoise Stachelbeere Wachtelei	

ZWISCHENGERICHTE

Waldpilztartelette	42 €
Pfifferling Steinpilz Räucheraal	

Steinbutt aus dem Wildfang	48 / 56 €
Beurre Blanc Eiszapfen Meeräschenrogen Garganelli	

Atlantik- Seeteufel	48 €
Blumenkohl Curry Kaffee	

Bretonische Rotbarbe	44 €
Aubergine Ricotta	

Gerne bieten wir auf Nachfrage ein vegetarisches Menü an.

Als Gedeck-Preis inklusive Brot und Wasser berechnen wir 8 € pro Person.

Für Anpassungen oder Änderungen im Menü können zusätzliche Kosten entstehen.

Wir führen eine separate Allergendokumentation für unsere Gerichte. Fragen Sie uns gerne.

HAUPTGERICHTE

Taube von Théo Kieffer 58 €
Sauce Salmis | Artischocke | Pfifferlinge | Leberschnitte

Lamm von der Wanderschäferei Stotz 58 €
Paprika | Merguez | Bohnen

GERICHTE AB ZWEI PERSONEN

Getrübte Bresse Poularde von Odefey & Töchter
Serviert in zwei Gängen, für 2-4 Personen

Aus dem Ofen ab 180 €

Auf Vorbestellung

In der Meersalzkruste ab 200 €
70 Minuten Zubereitungszeit

In der Blase ab 230 €
2 Stunden Zubereitungszeit

Loup en Crôte ab 150 €

DESSERT AB ZWEI PERSONEN

Tarte Tatin flambée ab 65 €
Vanilleeis | Apfelbrand
Bestellbar bis 14.30 / 22.30 Uhr