

ZUM ANFANGEN & ZWISCHENDURCH

Crèmesüpple von Topinambur mit altem Sherry, Herbsttrüffel
11.00

Zweierlei vom Thunfisch, Papayasalat, Wintergemüse süß-sauer
24.00

Gebratene Gänseleber
Trüffeljus, Tarte vom Rubinette Apfel
26.00

Unsere Bouillabaisse von Atlantikfischen, Röstbrot, Sauce Rouille
25.00

HAUPTSACHEN

Ganze Atlantik Seezunge in Butter gebraten
Salzkartoffeln, Blattsalat
44.00

Wolfsbarsch auf der Haut kross gebraten
Abblinsen, Safranzwiebel-Tortellini
42.00**

Sandwich vom Seezungenfilet
cremiger Spinat, Trüffelschaum
42.00**

„Pariser Pfeffersteak“
Black Forest Angusrind mit schwarzem Pfeffer gebraten
Selleriecreme, Waldpilztortellini
38.00

Hirschkalbsrücken aus heimischer Jagd, Wacholdergewürzjus
Haselnuss-Schupfnudeln, cremiger Wirsing
38.00**

** Diese Gerichte servieren wir auch als kleinere Portion mit 3 € Abzug