



BEILAGEN

Nur mit Gericht erhältlich

Fenchelsalat	€ 5
Feta Feldsalat	€ 5
Sucrene Salat mit Parmesankäse	€ 5
Kirschtomate Balsamico-Vinaigrette	€ 5
Gegrillter grüner Spargel	€ 5
Weißer Spargel mit Sauce Béarnaise	€ 10
Kartoffelpüree	€ 5
Frische Pommes frites	€ 5
Kartoffelkroketten	€ 5
Zusätzliche frische Trüffel	€ 10

AUSTERN

Gillardeau 6 st	€ 30
------------------------	------

VORSPEISE

Persischer Kaviar	
Imperial 10 gram bilinis	€ 55
Black Pearl 10 gram bilinis	€ 35
Carpaccio vom Rind	€ 24
Artischocke Trüffel-Vinaigrette	
Frische Trüffel € 10	
Steak Tartar	€ 23
Eigelb Trüffelvinaigrette	
Frische Trüffel € 10	
Knuspriger Hummerschwanz	€ 28
Fregola Tomate	
Garnelenkroketten	€ 22
Zitronenmayonnaise	
Kroketten vom Duroc-Schwein	€ 22
Senfmayonnaise	
Räuchen Lachs	€ 22
Spargel Arenkha eier	
Mit Black Pearl Kaviar	
Holländische Garnelen	€ 21
Tomate Estragon	
Tom kha suppe	
Vega 	€ 18
Garnelen bok choi	€ 23
Spargel 	
Holunderblüten Zitrusfrüchte	€ 21

HAUPTGÄNGE

Grünes Risotto 	€ 28
Grüne Gartenerbsen grüner Spargel	
Steak Tartar	€ 29
Eigelb Trüffelvinaigrette	
Frische Trüffel € 10	
Filet pur	€ 44
Stroganoff	
Tomahawk 2 Personen	€ 95
Sauce Béarnaise	
Taube	€ 41
Heusauce	
Gegrillter Steinbutt	€ 44
Hummer Sauce Béarnaise	
Gebratene Seezunge	€ 59
Beurre noisette	
Kabeljau	€ 38
Beurre blanc	
Kalbshende	€ 34
Beurre noisette	
Lammfilet	€ 42
Heusauce	
Seebarsch	€ 36
Puttanesca	

NACHSPEISEN

Assortierte Käsesorten	€ 19
Briochebrot	
Kriek Sabayon	€ 12
Amarena Kirsche Joghurt	
Exotic	€ 12
Weißer Schokolade Mango	
Dame Blanche	€ 12
Vanille Schokolade	
Schokolademousse	€ 12
Karamell Sanddorn	
Ananas	€ 12
yoghurt Estragon	

Für Gruppen ab 6 Personen servieren wir nur das Menü des Küchenchefs