

Vorspeisen

| | |
|--|------------|
| Gänseleberpastete mit Williams Birne Kakao | 38€ |
| Langustinen in vier Variationen, Carpaccio mit Petrossian Kaviar, Tatar mit Ingwer und Olivenpaste, Langoustine in Kadaif, Langoustinen Consommé mit Zitronengras | 48€ |
| Dreierlei von Gänse- und Entenleber: Gänseleber mit Williams Birne, Gebratene Entenleber mit weißen Zwiebeln, Radieschen, mit Himbeere aromatisiert, Enten Tatar und Consommé. Toast mit Trüffel | 44€ |
| Blauer Hummer nach orientalischer Art, Kichererbsenpüree mit Kümmel aromatisiert, Bulgur mit Backpflaume, Curry -und Ras-el-Hanout Vinaigrette | 44€ |
| Froschschenkeln, Cannelloni mit Kartoffelsalat gefüllt, Spinat, Petersilie, geräucherter Knoblauch Schaum | 49€ |
| Gebratene Entenleber, Grünkohl, Karottenpüree mit Ingwer, Thai Zitronengras | 42€ |

Fischgerichte

| | |
|---|--------------------------------|
| Blauer Hummer-Medaillons, Croustillant mit "Safran du Château", Hummerkarkassen-Jus | 49€ |
| Gebratener Steinbutt mit confierter Zitrone und Sichuan Pfeffer, gebratener Fenchel, Felsenfisch Consommé | 45€ |
| Seeteufel mit Kadayif, grüne Spargel-creme, confierter rhabarber, gedünstetes Salathertz | 42€ |
| Petersfisch mit Lorbeer, gelbe Rüben mit Krebsauce, Artischockenmousse | (für zwei Personen) 90€ |

Preise in Euro - inkl. MwSt. und Service

Unsere Karten werden Ihnen unter Vorbehalt eventuell notwendiger
Änderungen aufgrund des Markt- und saisonbedingten Angebotes vorgeschlagen.

Fleischgerichte

Abstammung unser Hausrind: USA- Australia

Geflügelbrust aus dem Elsass, **35€**

Schenkel "à la royale", Mangold, Geflügeljus

2. Service: Salat-Kräutermischung, Pfaffenschnittchen, Waldpilze-Schaum

Kalbsbries, **48€**

Bohnenkräuter Creme, Gnocchis mit gefrorene Buchweizen, Sommertrüffel,

Kalbsjus

Lammrücken mit Thymian, geräuchert mit Weinrebe, **44€**

gegrillter Lauch, Kumquat, Hazelnuss

Black Angus-Rind, **45€**

Brokkoli-Püree, Perlzwiebel mit "Espelette" Pfeffer, Brokkoli-Grieß mit Mandeln,

Pfifferlingen, Rotweinsoße

Menu "Intuition"

139€

Dieses Menu wird nur Tischweise serviert, bis 13:30 Uhr und 20:30 Uhr

Ouvertüre

Langustine,

Elsässische Erdbeeren Gewürze, Langustine-Jus, Pesto mit Melisse

Bio-Hühneri,

Morcheln, grüne Spargeln, Nussbutter Hollandaise

Petersfisch,

gelbe Rüben mit Krebssoße, Artischockenmousse

Cappuccino von Hummer Version 2.0

Bauernhof Kaninchen,

Spinat, gebratene Entenleber, Kaninchen-Jus mit Orange

Black Angus-Rind,

Brokkoli-Püree, Perlzwiebel mit "Espelette" Pfeffer, Brokkoli-Grieß mit Mandeln,

Pfifferlingen, Rotweinsoße

Dessert Variation

Spargel

Spargelcreme mit Vanille, Zitrusfrüchte-Sablé, confierter weisser Spargel,

Pampelmusesorbet

Kleine Gaumenfreuden