

OEUF COCOTTE

Ein in aromatisiertem Rahm pochiertes Ei auf sautiertem Jungspinat, Bayonner Schinken und geschmolzenem Appenzeller

9€

BADISCHE ZWIEBELSUPPE

unter gratiniertem Allgäuer Sennkäse

10€

HUMMER-BISQUE

begleitet von gefüllten Fagottini Pasta-Täschchen und aromatisierten Cherrytomaten

10€

GEBEIZTER BRANDENBURGER STÖR

auf Topinambur mit einem Salat von Fenchel, gepickeltem roten Rettich und einer Tomaten-Consommé, verfeinert mit Tahiti-Vanille

21€

GEGRILLTER RINDERMARKKNOCHEN

auf Kartoffel-Nussbutterpüree nappiert mit Rinderjus

16€

KALBSLEBER PATÉ

an Cumberland-Gelee umgeben von Kräutern in milder Senfvinaigrette

19€

STEAK TATAR À LA WILHELM

unter einem Strohkartoffelnest, Sauce Hollandaise und Piment d'espelette aus dem Baskenland

21€ ALS VORSPEISE SERVIERT - 28€ ALS HAUPTSPEISE SERVIERT















GILLARDEAU NR. 3

oder

POGET NR.3

- wahlweise auf Ihren Wunsch serviert -

mit Chesterbrot, Zitrone und lieblich eingelegten Essigschalotten

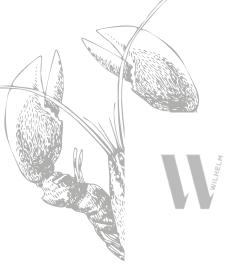
6€/Stück

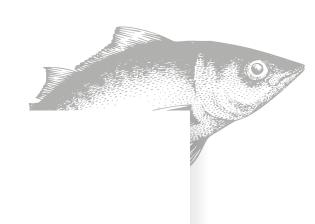
pochiert in einer Nage von Champagner, auf einem Bett von sautiertem Spinat und Sauce Hollandaise gratiniert

8€/Stück









ROYAL BAEIRE

Baerii ist ein feinkörniger Kaviar der von der gleichnamigen Stör-Art "Acipenser Baerii" gewonnen wird. Mit seinem würzigen Geschmack erfreut er vor allem erfahrene Kaviar-Liebhaber*innen. Seine große Beliebtheit in Gourmet-Kreisen verdankt er zudem seiner weichen Textur und Cremigkeit. Elegant, vielschichtig, sehr aromatisch. Unser Baerii ist perfekt für alle, die intensiven Kaviar-Genuss bevorzugen.



30 Gramm 65€

IMPERIAL AUSLESE

Dieser Kaviar stammt vom Hybrid-Stör, der aus einer Kreuzung vom Acipenser Schrenkii und dem Huso Dauricus Stör hervorgeht. Er hat einen wunderbar leichten und raffiniert buttrigen Geschmack. Seine Färbung variiert von dunkel zu hellbraun, mit mittelgroßem bis großem Rogen. Imperial Auslese ist sicherlich der Inbegriff für außergewöhnlichen Kaviar.

> 15 Gramm 45€

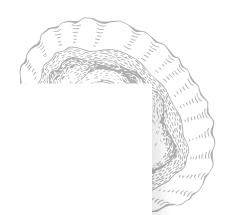
30 Gramm 85€

Serviert mit Sauerteig-Buchweizen-Blinis und Crème Épaisse









FLAGEOLET-LINSEN-RAGOUT

mit orientalischen Gewürzen, begleitet von gebackenem Kürbis

15€

MAULTASCHEN

gefüllt mit Kräutern und Spinat in kräftiger Pilz-Consommé, unter karamellisierten Schalotten aus der Bretagne

19€

DREIERLEI MUSCHELN - GEDÜNSTET & GEBRATEN -

begleitet von buntem Gemüse, unter einem Muschelschaum, Pommes Frites und Aioli

29€

SEEZUNGE AN DER GRÄTE GEGART

mit einem Bund griechischer Kapern, Zitrone, Butter und feiner Blattpetersilie, serviert mit Drilling Kartoffel & sautiertem Jungspinat

44€

COQ AU VIN

in kräftigem Rotwein gesotten, mit Perlzwiebel und Speck garniert dazu reichen wir handgeschabte Spätzle vom Brett

26€

KÖNIGSBERGER KLOPSE VOM KALB

faschiert mit einer Liaison von Sardellen, Kapern, Zitronenabrieb und heimischen Kräutern, nappiert mit einer süß-sauren Samtsauce, begleitet mit einem Püree von der La Ratte Kartoffel

24€

FILET ROSSINI

gebratenes Kalbsfilet unter einer Scheibe Gänsestopfleber mit Trüffeljus, begleitet von geschmorten Karotten und einem pfeffrigen Kartoffelgratin

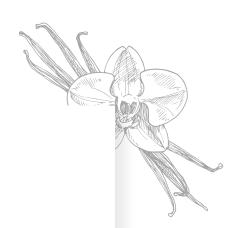
48€











TROU NORMAND Á LA POMME

Sorbet vom heimischen Apfel mit Zimt, berieselt von Calvados aus der Normandie

- wahlweise jung oder gereift -

9€

CRÈME BRÛLÉE

aromatisiert mit feinster Tahiti -Vanille, hofiert von Malaga-Eis

11€

PROFITEROLES TRADITIONAL

gefüllt mit einer geeisten Bourbon Vanillecrème aus Madagaskar, begleitet von einem Bad dunkler Crand Cru - Schokolade aus der Dominikanischen Republik

13€

PREISELBEER FINANCIER

mit Honig aus spanischen Korkeichenwäldern, Radicchio-Marmelade und Preiselbeer-Eis

15€

5 KÄSESORTEN AUS DEUTSCHEN LANDEN

mit einem Chutney von der grünen Zebratomate und Früchtebrot gereicht

16€





