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

SCHINKEN AUS BAYONNE

Schinken aus Bayonne oder Jambon de bayonne heißt Baskisch Ibaiona und zählt zu den traditionellen Spezialitäten in Südfrankreich.
Als wunderbar zarter, süß duftender Schinken ist der Bayonne-Schinken eine der bekanntesten Spezialitäten der südwestfranzösischen Region Aquitaine.

8€ /Portion (100 Gramm)

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.

15 Gramm
35€

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

ENTRECOTE

VON DER BAYRISCHEN FÄRSE, AM KNOCHEN GEREIFT

250g / 48 €

KALBSFILET

VOM DEUTSCHEN KALB

180g / 39 €

BEILAGEN

PFEFFRIGES KARTOFFELGRATIN

HANDGESCHABTE SPÄTZLE VOM BRETT

KARTOFFEL NUSSBUTTER PÜREE

SAUTIERTER SCHWARZKOHL

GLACIERTE KAROTTEN

GEMISCHTER SALAT

pro Beilage 7 €

SAUCEN

SAUCE HOLLANDAISE

4,50 €

CAFE DE PARIS BUTTER

4,50 €

JACOBS RINDERJUS

7,00 €

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€