

Vorspeisen zum Austauschen oder zum dazu bestellen

- * Filet-Tatar mit Eigelb-Creme
und Imperial-Kaviar-Auslese 63
- * Gebratenes Kalbsbries mit Morcheln 40

Wintermenü

Terrine von Steinbutt und roten Gambas
mit Feldsalat und Kaviar Creme-fraiche

*

Rinderfilet mit schwarzen Wintertrüffel
und Petersilienwurzeln

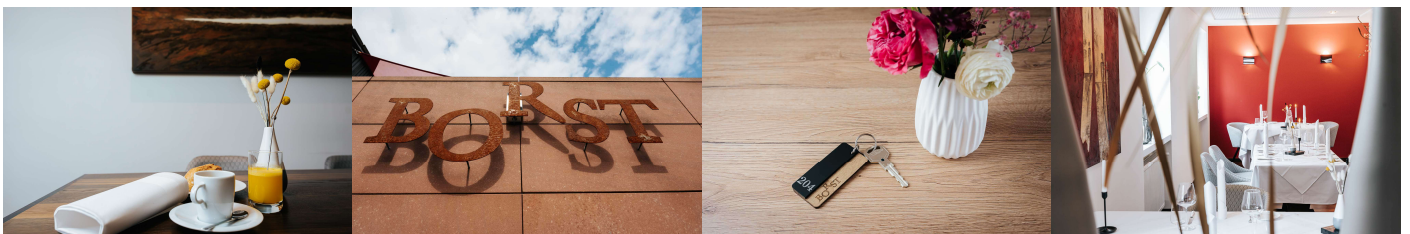
*

Französischer Rohmilchkäse
von Maître Philippe Olivier
und/oder

Mohn-Mousse mit eingelegten Portweinbirnen
und Valrhona-Schokoladen-Eis

Menü als 3-Gang	86
Menü als 4-Gang	98

Bitte haben Sie Verständnis, dass sich die Karte wegen
der aktuellen Tagesangebote ändern kann!



Menü

Gebratene Gänseleber auf pochiertem Rhabarber
in Verjus du Perigord

*

Gebratene, getauchte Jakobsmuscheln aus der Bretagne
auf Artischocken in Pernod-Beurre blanc

*

St. Petersfisch aus der Vendée
in der Parmesankruste

*

Papaya-Sorbet
mit Rieslingsekt-Granité

*

Pfälzer Rehrücken mit Morcheln
und Selleriepürée

*

Französischer Rohmilchkäse
von Maître Philippe Olivier

*

Pistazien-Cremeeis
mit Marsala-Schaum

145

mit Filet-Tatar, ohne Gänseleber

178

Menü als 5-Gang

ohne St.Petersfisch, ohne Sorbet 120

oder

mit Filet-Tatar, ohne Gänseleber 153

