

## LES ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

### KALTE UND WARMER VORSPEISEN / COLD AND WARM STARTERS

<b>AUSTERN TSARSKAYA „G“</b> OYSTER TSARSKAYA „G“	€ 6 PRO STÜCK
<b>AUSTERN GILLARDEAU NR. 2</b> OYSTER GILLARDEAU NO. 2	€ 6 PRO STÜCK
<b>AUSTERN BELON „00“</b> OYSTER BELON „00“	€ 6 PRO STÜCK

**ELSÄSSER GÄNSELEBER** € 36

MILCHREIS / BLUTORANGE / BRIOCHE

**ALSATIAN GOOSE LIVER**

RICE PUDDING / BLOOD ORANGE / BRIOCHE

**BRETONISCHER TASCHENKREBS** € 38

CASHEWKERNE / BROKKOLI / PERLGRAUPEN

**BRETON CRAB**

CASHEW / BROCCOLI / PEARL BARLEY

**OSSIETRA IMPERIAL KAVIAR** € 58

BLUMENKOHL / EI / SCHWEINEBAUCH

**OSSIETRA IMPERIAL CAVIAR**

CAULIFLOWER / EGG / BELLY OF PORK

**PERLHUHNEI „IM GLAS“** € 38

PÉRIGORD TRÜFFEL / SPINAT / SOT-L`Y-LAISSE

**GUINEA FOWL EGG**

PÉRIGORD TRUFFLE / SPINACH / SOT-L`Y-LAISSE

**LANGOSTINO « ROYAL »** € 38

GRIECHISCHER JOGHURT / OCHSENSCHWANZ / PHYSALIS

**KING PRAWN „ROYAL“**

GREEK JOGHURT / OXTAIL / CAPE GOOSEBERRY

**ATLANTIK ROCHENFLÜGEL** € 36

KARTOFFELN / KAPERN / SHERRYESSIG

**WING OF RAY**

POTATOES / CAPERS / SHERRY VINEGAR

## LES POISSONS ET CRUSTACES

### FISCH UND KRUSTENTIERE / FISH AND SEA FOOD

**GEANGELTER ST. PIERRE** € 38 / € 44

COUS-COUS / MISO / SAKE

**JOHN DORY (ST. PIERRE)**

COUS-COUS / MISO / SAKE

**SKREI AUS DEN LOFOTEN** € 36 / € 42

KAROTTE / PASSIONSFRUCHT / QUINOA

**WINTERCOD FROM THE LOFOTEN**

CAROTT / PASSIONFRUIT / QUINOA

## LES VIANDES ET VOLAILLES

### FLEISCH UND GEFLÜGEL / MEAT AND POULTRY

**KALBSRÜCKEN AUS DEM DÉPARTEMENT CORRÈZE** € 44

LAUCH / GELBE UND ROTE BEETE / SCHWARZER KNOBLAUCH

**SADDLE OF VEAL**

LEEK / BEETROOT / BLACK GARLIC

## MITTAGSMENÜ

### AUSTERN TSARSKAYA / BELON „00“

JEWELS 2 STÜCK / CHESTERBROT / ZITRONE

ODER

### ELSÄSSER GÄNSELEBER

MILCHREIS / BLUTORANGE / BRIOCHE

ODER

### BRETONISCHER TASCHENKREBS

CASHEWKERNE / BROKKOLI / PERLGRAUPEN

\* \* \*

### SKREI AUS DEN LOFOTEN

KAROTTE / PASSIONSFRUCHT / QUINOA

ODER

### KALBSRÜCKEN

LAUCH / GELBE UND ROTE BEETE / KNOBLAUCH

\* \* \*

### KÄSEAUSWAHL

AFFINEUR „BERNARD ANTONY“

ODER

### JASMINREIS / KOKOS

SORBET / GELIERTES SÜPPCHEN

ODER

### BANANE / KAFFEE

BISKUIT / BRAUNE BUTTER / CRÈME BRÛLÉE

2-GÄNGE € 49

3-GÄNGE € 59

## LUNCHMENU

### OYSTER TSARSKAYA / BELON „00“

2 PER PIECE / CHESTERBREAD / LEMON

OR

### ALSATIAN GOOSE LIVER

RICE PUDDING / BLOOD ORANGE / BRIOCHE

OR

### BRETON CRAB

CASHEW / BROCCOLI / PEARL BARLEY

\* \* \*

### WINTERCOD FROM THE LOFOTEN

CAROTT / PASSIONFRUIT / QUINOA

OR

### SADDLE OF VEAL

LEEK / BEETROOT / BLACK GARLIC

\* \* \*

### DEGUSTATION OF CHEESE

AFFINEUR „BERNARD ANTONY“

OR

### JASMIN RICE / COCONUT

SORBET / JELLIED SOUP

OR

### BANANA / COFFEE

BISKUIT / BROWN BUTTER / CRÈME BRÛLÉE

2-COURSES € 49

3-COURSES € 59

## TRANCHÉ À LA TABLE

AM TISCH TRANCHIERT (FÜR 2 PERSONEN) /

TRANCHÉ AT THE TABLE (FOR 2 PERSONS)

### AMERIKANISCHES PORTERHOUSESTEAK

PRO PERSON € 49

„IM SALZTEIG GEGART“

LAVENDEL / FENCHEL / SHITAKE PILZE

### AMERICAN PORTERHOUSESTEAK

PER PERSON € 49

COOKED IN SALT CRUST

LAVENDER / FENNEL / SHITAKE MUSHROOMS

## ÖFFNUNGSZEITEN / OPENING HOURS

MONTAG-FREITAG

MITTAG / LUNCH:

12:00 UHR – 13:45 UHR

MONDAY - FRIDAY

ABEND / DINNER:

18:30 UHR – 21:30 UHR

BITTE RESERVIEREN SIE EINEN TISCH BEI UNSEREM CONCIERGE ODER UNTER DER NR. 069 215-118

FOR TABLE RESERVATIONS PLEASE CONTACT OUR CONCIERGE OR CALL +49 (0) 69 215-118