

LES ENTREES FROIDES ET CHAUDES KALTE UND WARME VORSPEISEN

AUSTERN BELON „00“	€ 6 PRO STÜCK
AUSTERN GILLARDEAU NR. 2	€ 5 PRO STÜCK
ELSÄSSER GÄNSELEBER HOLUNDER / JOGHURT / GRÜNER PFEFFER	€ 36
BRETONISCHER HUMMER GELIERTER RADIESCHENSUD / GARTENKRÄUTER / SENFEIS	€ 38
RUSSISCHER OSSIETRA IMPERIAL KAVIAR CRÈME CRUE / KARTOFFELBLINI / SAUCE BERNAISE	€ 56
PÉRIGORD TRÜFFEL OFFENER RAVIOLO / RAHMSPINAT / PERLUHNEIGELB	€ 48
HANDGETAUCHTE JAKOBSMUSCHEL ROTE BEETEKONFIT / ZWETSCHGE / ZIMTBLÜTE	€ 34
BAYRISCHE FLUSSKREBSE À LA NAGE ESTRAGON / WURZELGEMÜSE / KALBSKOPF	€ 36
BRASILIANISCHER CARABINERO PAPRIKACHUTNEY / SCHWEINEKINN / GULASCHSAFT	€ 38
KLEINIGKEITEN VOM US BEEF BEEF TEA / TATAR / FRANKFURTER KRÄUTER	€ 36
SCHAUMSUPPE VON KRUSTENTIEREN / MUSKAT / CARABINERO	€ 19

LES POISSONS ET CRUSTACÉS FISCH UND KRUSTENTIERE

GEANGELTER SAINT PIERRE PIFFERLINGE / MAIS / TOSKANISCHER SPECK	€ 36 / € 42
ATLANTIK FELSENROTBARBE ROUILLE RAVIOLI / PASPIERE ALGEN / GEMÜSEVINAIGRETTE	€ 36 / € 42
STEINBUTT AUS DER BRETAGNE JUNGE ARTISCHOCKEN / KAPERN / KONFIERTE TOMATEN	€ 38 / € 46

LES VIANDES ET VOLAILLES FLEISCH UND GEFLÜGEL

PERLUHN AUS DER DOMBE STEINPILZE / KAROTTE / WEINBERGPFIRSICH	€ 42
WAGYURIND „NAVEL SHORT RIP“ KARTOFFELRAVIOLI / CAFÉ DE PARIS BUTTER / WURZELGEMÜSE	€ 44

MENÜ PATRICK BITTNER

ELSÄSSER GÄNSELEBER

HOLUNDER / JOGHURT / GRÜNER PFEFFER

2005 MONBAZILLAC

CHÂTEAU LE THIBAUT / SÜDWEST / FRANKREICH

* * *

BRETONISCHER HUMMER

GELIERTER RADIESCHENSUD / GARTENKRÄUTER / SENFEIS

2004 RIESLING GROSSES GEWÄCHS, IHRINGER WINKLERBERG

WEINGUT STIGLER / BADEN / DEUTSCHLAND

* * *

RUSSISCHER OSSIETRA IMPERIAL KAVIAR

GEEISTE GURKE / CRÈME CRUE / DILL

2007 ROSÉ DE TAVEL

DOMAINE DE LONGVAL / RHÔNE / FRANKREICH

* * *

ATLANTIK FELSENROTBARBE

ROUILLE RAVIOLI / PASPIERRE ALGEN / GEMÜSEVINAIGRETTE

2008 SAUVIGNON BLANC

CLOUDY BAY / MALBOROUGH / NEUSEELAND

* * *

PERLHUHN AUS DER DOMBE

STEINPILZE / LARDO / WEINBERGSPFIRSICH

2001 CÔTE DE BEAUNE-VILLAGE

DOMAINE A. GUYON / BURGUND / FRANKREICH

* * *

KÄSEAUSWAHL

AFFINEUR „BERNARD ANTONY“

2003 VINO NOBILE DE MONTEPULCIANO RISERVA

IL CONVENTINO / TOSKANA / ITALIEN

ODER

OBSTHOF SCHNEIDER

„POMONA“ SORBET /

„WILDLINGE AUF LÖSS“ ALS GELIERTES SÜPPCHEN

CALVADOS HORS D'AGE

DAUPHIN / NORMANDIE / FRANKREICH

* * *

HIMBEERE / INGWER

TÖRTCHEN / CRÈME BRÛLÉE / EIS

2003 WEHLENER SONNENUHR RIESLING SPÄTLESE

MARKUS MOLITOR / MOSEL / DEUTSCHLAND

MENÜ € 129

WEINREISE € 89

TRANCHÉ À LA TABLE

AM TISCH TRANCHIERT

(FÜR ZWEI PERSONEN)

BRETONISCHER WOLFSBARSCH IN DER SALZKRUSTE

JUNGE ARTISCHOCKEN / TOMATENCHUTNEY / TAGLIOLINI

€ 52 PRO PERSON

MILCHKALBSHAXE

MAIS / STEINPILZE / WURZELGEMÜSE

€ 46 PRO PERSON