



Unsere
Speisenauswahl Menü

VORSPEISEN

Kalbstatar aus der Region 26
Getrockneter Bonito • Butternusskürbis • Rotkohl-Eis

Gegrillter Felsen-Oktopus 25
Süßkartoffel-Emulsion • Schellfisch • Grapefruit-Sorbet

Kaviar „Sturia IGP Aquitaine“ 110
Aus Frankreich • Aquitanien • 50 g-Dose

Polenta & Pecorino 22
Eierkonfit • Balsamico-Kaviar • Safran aus den Vogesen

HAUPTGERICHTE

Knollensellerie-Tarte 35
Melanosporum schwarzer Trüffel • kräftiger Jus • Trüffel-Sabayon

Gebratene Jakobsmuscheln 45
Karamellisierter Kalbsbries • Topinambur-Risotto • Rotwein-Sabayon

Konfierter Gelbflossen-Seehecht mit Seegras 40
Nori-Törtchen • Karotten mit Zitronengras • Seeigelbutter

Gegrillter Hummer aus der Bretagne 82
Bottarga • Apfel und Radieschen aus dem Ofen • Korallen-Jus

Auf der Brust gebratene Jungtaube 45
Knusprige feine Füllung • Schwarzwurzeln • Jus mit Amberbier
Brasserie Papillon

24 Stunden lang konfierte Kalbsbäckchen 48
Pithiviers mit Foie Gras • Morcheln • Schmorbratensauce mit Trüffeln

Wagyu-Rinderfilet der Güteklaasse A4 105
Buchweizen-Spätzle • Eiercreme • Dashi-Brühe

DESSERTS

Käseauswahl „Formaticus“ 18
Chutney • Konfitüre • Hausgemachte Cracker

Birne pochiert in Schwarz- & Grüntee 17
Kokoscreme • Buchweizen • schwarze Trüffel

Mandarine 17
Schokoladencreme • Kardamom • Kakaonibs

Vom 5. Februar
bis 30. März 2026

MENU NACH WAHL
69 €
**Vorspeise, Hauptgericht,
Dessert**

Freitag & Samstag 79 €
Zusätzliches Hauptgericht 30

Wir sind für Sie da
Donnerstag bis Montag
19:00 - 23:00 Uhr

Sonntags
12:00 - 14:00 Uhr
&
19:00 - 23:00 Uhr