

	Unsere Speisenauswahl	Menü	
VORSPEISEN			Vom 06. November
Gebratene Foie Gras Ravioli aus Topinambour • Datteln • Hühnerbrühe	28		bis 15. Dezember 2025
Rind- & Jakobsmuschel Tataki Schwarzknoblaucheis • Karotten-Pickles • Senf-Tuile	28		MENU NACH WAHL 78 €
Osciètre Kaviar "Sturia Classic" Aus Frankreich • Aquitanien • 50g-Dose	110	+65	Vorspeise, Hauptgericht, Dessert
Mille-Feuilles aus Pastinaken ♥ Pfifferlinge • Balsamico-Kaviar • Kapuzinerkresseöl	22		Freitag & Samstag 88 €
HAUPTGERICHTE			Zusätzliches Hauptgericht 30 €
Gemüseravioli mit Knollensellerie ♥ Haselnusscreme • Kresse • Trompetenpilz-Aufguss	28		
Lackiertes "Petit Bateau" Fischbar Weißer Colonnata- Speck • Geschmorte Chicorée • Safran-Butternusskürbis	48		Sonderöffnung zu Weihnachten NUR MENÜ
Konfierter Glattbutt Schwarzwurzel • Queller • Buttersauce mit Meeresaroma	48		6-Gänge : 109 €
Hummer aus der Bretagne Rübe mit Sumach • Mousseline mit Holzkohle • Rosa Grafruit	82	+35	7-Gänge : 129 €
Dry Aged Kalbskotelett Kartoffelpüree • Osciètre-Kaviar • Heusaft	52		25. und 26. Dezember : Mittag- & Abendessen
Rehfilet Furikake • Preiselbeerentörtchen • Würzmischung mit schwarzem Sesam	48		
Waguy-Rinderfilet der Güteklasse A4 Rotweinsabayon • Cassis-Meerrettich-Gewürz • Mit Nori kandierter Apfel	105	+ 55	Wir sind für Sie da
DESSERTS			Donnerstag bis Montag Von 19:00 bis 23:00 Uhr
Käseauswahl "Formaticus" Chutney • Konfitüre • Hausgemachte Cracker	18		Sonntags Von 12:00 bis 14:00 Uhr
Kandierte Maronen Miso-Mousse • Pistazienpraliné • Rum-Sirup	17		& Von 19:00 bis 23:00 Uhr
Crème mit lokalem Honig Gebratene • Limettengel • Kalamansi-Sorbet	17		