



	Unsere Speisenauswahl	Menü
VORSPEISEN		
Schinken Ibérico Bellota Cinco Jotas (5J) Pfifferlinge • Pecorino-Gnocchi • Pickles	27	
Makrele, in Dashi eingelegt Muscheln • Rote Bete • Salicorne-Öl	25	
Kaviar „Sturia Classic Oscietàre“ Aus Frankreich • Aquitanien • 50g-Dose	110	+65
Tomatenauswahl von „Sandrine“ aus lokalem Anbau  Kalte Tomatenbrühe • Burrata-Sorbet • Basilikum	21	
HAUPTGERICHTE		
Vegetarische Sellerie-Ravioli  Haselnusscrème • Brunnenkresse • Infusion von Trompetenpilzen	28	
Kabeljau mit Espelette-Pfeffer Ananastomate • Green-Zebra-Tomatensorbet Zitronenkaviar	45	
Frische Rotbarbe von der Küste Knusprige Kartoffelschuppen • Artischocke • Kalamata- Oliven	48	
Hummer aus der Bretagne Rübe mit Sumak • dunkle Mousseline • Grapefruit	79	+35
Challans-Ente auf dem Bruststück gebraten Bundmöhren • Bonitoflocken • Miso-Sauce	45	
Dry Aged Kalbskarree Dauphine-Kartoffel • Champignons • Sauce Béarnaise	50	
Wagyu-Roastbeef, Stufe A4 Rotwein-Sabayon • Cassis-Meerrettich-Kondiment • Mit Nori kandierter Apfel	105	+55
DESSERTS		
Käseauswahl „Sélection Formaticus“ Chutney • Konfitüre • Hausgemachte Cracker	18	
In Butter pochierte Feige aus Solliès Pinienkerncreme • Rosmarin • Aprikosensorbet	17	
Babka-Muffin mit Roter Bete Zartbitterschokolade • Quittenkonfitüre • Shiso-Sorbet	17	

Vom 5. September – 3. November 2025

MENU NACH WAHL

75 €

**Vorspeise, Hauptgericht,
Dessert**

Freitag & Samstag 85 €
Zusätzliches Hauptgericht 30 €

Wir sind für Sie da

Donnerstag bis Montag
Von 19:00 bis 23:00 Uhr

Sonntag
Von 12:00 bis 14:00 Uhr
&
Von 19:00 bis 23:00 Uhr