



	Unsere Speisenauswahl	Menü
VORSPEISEN		
Gebratene Foie Gras Ravioli aus Topinambour • Datteln • Hühnerbrühe	28	
Rind- & Jakobsmuschel Tataki Schwarzknoblauchsalat • Karotten-Pickles • Senf-Tuile	28	
Kaviar „Sturia IGP Aquitaine“ Aus Frankreich • Aquitanien • 50g-Dose	110	+65
Polenta & Pecorino  Eierkonfit • Balsamico-Kaviar • Safran aus den Vogesen	22	
HAUPTGERICHTE		
Knollensellerie-Torte  Melanosporum-Schwarzer Trüffel • Kräftiger Saft • Trüffel-Sabayon	33	
Lackiertes „Petit Bateau“ Fischbar Weißer Colonnata-Speck • Geschmorte Chicorée • Safran-Butternusskürbis	48	
Koniferter Glattbutt Schwarzwurzel • Queller • Buttersauce mit Meeresaroma	48	
Gegrillter Hummer aus der Bretagne Bottarga • Apfel & Radieschen aus dem Ofen • Korallen-Saft	82	+35
Dry Aged Kalbskotelett Kartoffelpüree • Osciètre-Kaviar • Heusaft	52	
Rehfilet Furikake • Preiselbeerentörtchen • Würzmischung mit schwarzem Sesam	48	
Wagyu-Rinderfilet der Gütekasse A4 Buchweizen-Spätzle • Eiercreme • Dashi-Brühe	105	+55
DESSERTS		
Käseauswahl „Formaticus“ Chutney • Konfitüre • Hausgemachte Cracker	18	
Kandierte Maronen Miso-Mousse • Pistazienpraliné • Rum-Sirup	17	
Clementine aus Korsika Schokoladencreme • Kardamom • Kakaonibs	17	

Vom 18. Dezember
bis 02. Februar 2026

MENU NACH WAHL
78 €
**Vorspeise, Hauptgericht,
Dessert**

Freitag & Samstag 88 €
Zusätzliches Hauptgericht 30 €

VALENTINSTAGS-MENÜ

4-Gänge : 99 €
5-Gänge : 119 €

13. & 14. Februar : Abendessen
15. Februar : Mittagessen &
Abendessen

Dieses Menü ist ausschließlich
an diesen drei Tagen verfügbar

Wir sind für Sie da

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

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