



Kleine Jause

*Salumi: Esel | Hirsch | Wildschwein
halbgetrocknete Tomate | Pecorino*

€ 9,-



gratinierter Ziegenfeta

*spanischer Eichwaldhonig | Walnüsse
Tomaten-Dattel- Tatar*

€ 13,-



Carpaccio

*Rinderfilet | Rauke | Sommer- Trüffel
Parmesanhobel | Basilikum-Pesto*

€ 13,-



Roastbeef

*Sous vide 8h | 58°C | Baba Ghannouge
Granatapfel*

€ 13,-



petite france
*französische Käsevariationen
Cassis Sorbet | Brioche*

€ 13,-

Greenshell

*1/2dz Grünschal- Muscheln gratiniert
Fenchel- Avocado-Salat*

€ 11,-



Bouillabaisse

*Edelfischsuppe & Hummer-Bisque verfeinert
mit Safran- Rouille*

€ 13,-



Gruß Tochigi

*Gyoza-Kimchi | Saiblingfilet i.d.
Sesamkruste | Dashi | Spinat | Wasabi*

€ 17,-



Golden Ei

*Tatar v. Yellow-Thun | Avocado- Joghurt
Sous vide-Ei im Panko-Mantel frittiert
Caviar v. Wolga-Hecht*

€ 17,-

*Wenn Sie unter einer Allergie oder
Unverträglichkeit leiden, wenden Sie sich bitte an
unser Service-Personal. Alle Preise inkl. der
gesetzlichen Mehrwertsteuer.*

Pasta Venus

*Tagliarini | Venus-Muschel
Edelfisch-Fond | Belgische Bier Traube*

€ 19,-



Pasta Trüffel

*Tagliarini | Kaninchen-Ragout
ital. Sommertrüffel | grüner Spargel*

€ 19,-



Zander

*Filet gebraten | Frankfurter-Kräuter
Pfefferling | Himmel un Ääd*

€ 25,-



Baramundi

*Filet gebraten | Heidelbeer-Buttermilch
Steinpilz-Risotto | Pernod-Schaum*

€ 25,-



Perlhuhn

*Supreme gebraten | Orangen-Jus
Zuckerschoten | Polenta-Taler*

€ 23,-

Lamm Dal

*Lamm-Ragout | Linsencurry | Okra
Joghurt-Mango-Karotte*

€ 19,-



boeuf dè saxe

*Black Angus in ganzjähriger Freilandhaltung
auf dem Wiesen von Limbach-Oberfrohna
dry aged Club Steak | 400g
Salat | Kartoffel-Gratin
Schalotten-Estragon-Butter*

€ 33,-



Crème Brûlée | Licor d' Ametlla

*DER! Mandellikör Mallorcas | Ananas
Pistazien- Eis | Himbeer- Eis*

€ 9,-



Occident

*Mallorquinische Mandel-Târt
Safran-Parfait | Kumquat-Ragout*

€ 11,-



Orient

*Brownie Oriental | Ganache@Cru Virunga
Himbeer-Eis | Moritz im Hemd*

€ 11,-