



Dîner pour deux

Champagne de Barfontarc | Cuvée Germaine brut Vintage 09

0.1l 11,- / 0.75l 68,-



Pasta al Tartufo

Frische Tagliarini | Burgunder Trüffel | Parmesan-Schaum | Spinat

€ 15,-

Domaine J-P Picard | 2015er Sancerre Cuvée Prestige

1/8l 9,- / 0.75l 48,-



Hummer

Halber Hummer gegrillt | Bisque | Steinpilz-Risotto | Zuckerschoten

€ 29,-

Domaine Mathias | 2017er Pouilly Fuissé Cuvée En Cénan

1/8l 8,- / 0.75l 44,-



Orient by Cru Virunga

Brownie Oriental & Ganache | Heidelbeer-Schokko-Eis | Moritz im Hemd

€ 11,-

Menü für 2 Personen 100,- | mit Weinbegleitung 150,-



gratinierter Ziegenfeta

*spanischer Eichwaldhonig | Walnüsse
Tomaten-Dattel- Tatar*

€ 13,-



Carpacchio

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

€ 13,-



Roastbeef

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

€ 13,-



petite france

*französische Käsevariationen
Cassis Sorbet | schwarze Nuss*

€ 13,-

Bouillabaisse

*Edelfischsuppe & Flußkrebis
Safran- Rouille*

€ 13,-



Octopussy

*Pulpo gegrillt | Büffel-Mozzarella
Rauke | Steinpilz*

€ 17,-



Gruß Tochigi

*Gyoza-Kimchi | Dashi
Lachsfilet i.d. Sesamkruste | Lotus | Spinat
Kräuter-Saitling | Wasabi*

€ 17,-



Gruß Osaka

*Udon-Hot-Pot | Miso
Duroc Chin & Greenshell Calm
Wolkenohr & Soja-Pflaume*

€ 17,-

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

Zander

*Filet mit Hanfkruste | Schmorgurke
Pfefferling | Himmel un Ääd
Frankfurter Kräuter*

€ 25,-



Red Snapper

*Filet gebraten | Salzzitrone-Buttermilch
Passe Pierre | Pernod-Schaum
Mais & Vadouvan*

€ 25,-



Perlhuhn

*Supreme im Cidre geschmort | Orangen-Jus
Princess-Bohne | schwarze Nuss
Polenta-Taler*

€ 23,-



Milchkalb

*Leber gegrillt | Jus | Kartoffelstock
Balsamico-Zwiebel & Apfel*

€ 23,-

Lamm Dal

*Lamm-Curry | Linsen-Oriental | Okra
Joghurt-Mango-Karotte | Naan-Brot*

€ 23,-



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 | Mango-Sorbet*

€ 9,-



Occident

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

€ 11,-



Orient

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

€ 11,-