



Die Vorspeisen

Vitello Tonnato, Rucola Salat	20€
Traditionelle Gänseleber, Portogelee, Feigenpüree	22€
Gelbflossen-Thunfisch, Quinoa-Taboulé, junge Salatblätter	22€
Pollackfilet mit Dillsoße, Tomatentatar	19€
„Petit-Gris“ Schnecken mit Bärlauch-Pesto, Schniederspaedle mit gebratenen Zwiebeln	das Dutzend 18 €

Die Hauptgerichte

Seeteufel, Gemüse-Pot-au-feu , Hummer-Bisque	22€
Adlerfisch, Fenchel -und Zucchini „Barigoule“, Buttersauce	22€
Kalbskarree, Zwiebelsauce	24€
Black Angus-Rind, Gemüse-Millefeuille mit Estragon, Kartoffel „Croustillants“, Bourguignonsauce	26€
Lammfilet in Kräuterkruste, Ratatouille, Kichererbsenpüree mit Raz-el-Hanout	26€

Unser Fleisch
stammt aus:

Deutschland
Österreich
Großbritannien
Frankreich

Der Käse und die Nachspeisen

Käse-Trilogie von der Käserei Steinmetz in Schirrhein	9€
Gebratene Feigen, Feigenmarmelade, Olivenöl -und Zitronencreme	12€
Pochierte Birne, Carambar-Creme, Speculoos-Eiscreme	12€
Schokolade-Passionsfrucht-Mango, Mango Gelee, Schokolade-Passionsfrucht Ganache, Passionsfrucht Sorbet	12€
Ein Sortiment von Eiscreme und Sorbets	9€
Zitrusfrüchtesorbet mit „Marc de Gewurztraminer“	9€

Nettopreise in Euros – Service inklusive