



Die Vorspeisen

Vitello Tonnato, Rucola Salat	20€
Traditionelle Gänseleber, Portogele, Feigenpüree	22€
Roher und gekochter Gambas-tatar mit Zitrusfrüchte, Avocado-Guacamole, Feldsalat, weißer Balsamessig	18€
Taschenkreb und Hummer, Sellerie und Grünapfel, junge Salatblätter	22€
„Petit-Gris“ Schnecken mit Bärlauch-Pesto, Schniederspaedle mit gebratenen Zwiebeln	das Dutzend 18 €

Die Hauptgerichte

Gebratener Kabeljau, Coco aus Paimpol -und Gartenbohnen Frikassee, Krustentiere Creme mit Safran	22€
Adlerfisch, grünen Spargel, Serrano –und Parmesanspäne, confierte Kirschtomaten, Buttersauce	22€
Entenbrust mit Honig, Thai-Gemüse Croustillant, Süß-Sauer Sauce	24€
Rinderfilet, Gemüse-Millefeuille mit Estragon, Salathertzen, Mais Polenta „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€
Ananas - Kokosnuss : Ananas-Würfel, Kokosnuss-Mousse, Ananas Sorbet, Malibu Gelee	12€
Zitronentorte „Art“, Limetten-Quark-Sorbet	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