

VORSPEISEN

Austern¹⁴

Belon, pro Stück – 7

Pata Negra Iberico^{12, B}

Charentais Melone, Vermouth – 26

Pulpo Carpaccio^{3, 4, 10, 12, 14, B}

Chorizo, Avocado, Zitronenmayonnaise – 32

Jakobsmuschel¹⁴

Knoblauch, Chili – 36

Argentinische rote Garnele^{2, 8, 14}

Pfirsich Ceviche, Tamarillo, Cashew – 29

Atlantik Hummer^{2, 7, 9, 13}

Spargelsalat, Estragon – 44

Foie Gras Rôti^{1, 3, 7, 8}

Topinambur, Rhabarber, Brioche – 35

Caviar⁷

Imperial Golden Queen

50g – 100

100g – 195

HAUPTGANG

Côte de Bœuf^{1, 3, 6, 7, 9}

USA – pro 100g 18,5

Rinderfilet^{1, 3, 6, 7, 9}

Charolais

300g – 69

600g – 135

Geschmorte Lammschulter^{1, 3, 6, 7, 9}

Orientalisch, Auberginen Caponata

Für zwei Personen – pro Person 49

Atlantik Steinbutt^{1, 3, 4, 6, 7, 9}

Kotelette, Beurre blanc – 79

Begleitet durch eine saisonale Auswahl an Gemüse, Frites, Beilagen und hausgemachten Saucen.

DESSERTS

Mousse au Chocolat^{3, 7, 8}

Valrhona Guajana 70% – 16

Sorbet

Kalamansi – 6

wahlweise mit Champagner – 16

Glace au Vanille avec „Mon Amour“¹

Bourbon Vanilleeis, serviert mit hauseigenem Eierlikör - 12

Erdbeer Gazpacho^{3, 7}

Mascarpone Eis, Zitronenverbene – 16

STARTERS

Oysters¹⁴

Belon, per piece – 7

Pata Negra Iberico^{12, B}

Charentais melon, Vermouth – 26

Pulpo Carpaccio^{3, 4, 10, 12, 14, B}

Chorizo, avocado, lemon mayonnaise – 32

Scallop¹⁴

Garlic, Chili – 36

Argentinian Red Prawn^{2, 8, 14}

Peach ceviche, tamarillo, cashew – 29

Atlantic lobster^{2, 7, 9, 13}

Asparagus salad, tarragon – 44

Foie Gras Rôti^{1, 3, 7, 8}

Jerusalem artichoke, rhubarb, brioche – 35

Caviar⁷

Imperial Golden Queen

50g – 100

100g – 195

MAIN COURSES

Côte de Bœuf^{1, 3, 6, 7, 9}

USA – per 100g 18,5

Beef Filet^{1, 3, 6, 7, 9}

Charolais

300g – 69

600g – 135

Braised Shoulder of Lamb^{1, 3, 6, 7, 9}

Oriental, eggplant caponata

To share for two – per person 49

Atlantic Turbot^{1, 3, 4, 6, 7, 9}

Cutlet, Beurre blanc – 79

Accompanied by a seasonal choice of vegetables, french fries, side dishes and homemade sauces.

DESSERTS

Mousse au Chocolat^{3, 7, 8}

Valrhona Guajana 70% – 16

Sorbet

Kalamansi – 6

optional with champagne – 16

Glace au Vanille avec „Mon Amour“¹

Bourbon vanilla ice cream, served with homeade advocaat - 12

Strawberry gazpacho^{3, 7}

Mascarpone ice cream, lemon verbs – 16