

VORSPEISEN

Austern¹⁴

Gillardeau, 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^{1,3,5,7,8,C}

Mispel, Piemonteser Haselnusscrème, 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}

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 à Vanille avec „Mon Amour“¹

Bourbon Vanilleeis, serviert mit hauseigenem Eierlikör - 12

Erdbeer Gazpacho^{3,7}

Mascarpone Eis, Zitronenverbene – 16

STARTERS

Oysters ¹⁴

Guillardeau, 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

Scallop ¹⁴

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}

Medlar, crème of Piemontese hazelnut, brioche – 35

Caviar ⁷

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}

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 à Vanille avec „Mon Amour“ ¹

Bourbon vanilla ice cream, served with homeade advocaat - 12

Strawberry gazpacho ³

Mascarpone ice cream, lemon verbena – 16