VORSPEISEN

Austern [1,4]
Gillardeau, Schalotten Vinaigrette, Zitrone, pro Stück – 8

Weinbergschnecken [3,7,10,14]
Elsässer Weinbergschnecke, Kräuterbutter, Knoblauchchips
3 Stück – 16
6 Stück – 32

Kaviar [1,3,4,7]
Imperial Golden Queen von AKI
50g – 120
100g – 220

«Ike Jime» Loup de Mer [4,7,8,12]
Sashimi, wilder Blumenkohl, Jalapeño – 34

Burratina [7,8,12]
Feigencarpaccio, Rucola, Pistazien – 21

Rindertatar [4,10,12]
Am Tisch zubereitet, pro 10g – 3,3
Mit 20g Kaviar und Crème Fraîche + 40 [4,7]
Mit geröstetem Markknochen + 16 [1,7]

Gamba Carabinero [1,2,7,9,12]
Rote Tiefseegarnele, Salzzitronenbulgur, Krustentiersud – 38

Sot-l'y-laisse [3,7,9,12]
Bauernhuhn, Maronenpüree, Champagnerkraut, Trüffel – 36

HAUPTGÄNGE

Côte de Boeuf [3,7,9,10,12]
Am Tisch tranchiert, pro 100g – 19,5

Rinderfilet [3,7,9,10,12]
300g – 75

Rehrücken [3,7,9,10,12]
Am Tisch tranchiert – 69

Kalbskotelett [3,7,9,10,12]
300g – 69

Die oben aufgeführten Hauptgänge werden mit einer exquisiten Auswahl an Beilagen nach saisonaler Marktlage und Wahl des Küchenchefs serviert.

Weißer Heilbutt [4,7,9,12,14]
Spinat, Kartoffelpüree, Vermouth, Sylter Miesmuscheln – 69

Short Rib vom US Prime Beef [7,9,12]
Geschmort, Topinambur, Trüffel, Madeira-Jus – 59

Auf Nachfrage bei unserem Service erhalten Sie eine Zutatenliste für deklarierungspflichtige Zusatzstoffe & Allergene, die in unseren Produkten enthalten sind. Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive Service und gesetzliche Mehrwertsteuer. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

STARTERS

Oysters [1,4]
Gillardeau, shallot vinaigrette, lemon, per piece – 8

Vineyard snails [3,7,10,14]
Alsatian vineyard snail, herb butter, garlic chips
3 pieces – 16
6 pieces – 32

Caviar [1,3,4,7]
Imperial Golden Queen
50g – 120
100g – 220

«Ike Jime» Loup de Mer [4,7,8,12]
Sashimi, wild cauliflower, jalapeño – 34

Burratina [7,8,12]
Fig carpaccio, rocket salad, pistachios – 21

Beef tartar [4,10,12]
Prepared at your table, per 10g – 3,3
Additional 20g caviar and crème fraîche + 40 [4,7]
Additional roasted marrowbone + 16 [1,7]

Gamba Carabinero [1,2,7,9,12]
Red deep-sea prawns, salted lemon bulgur, shellfish stock – 38

Sot-l'y-laisse [3,7,9,12]
Free-range chicken, chestnut purée,
champagne cabbage, truffles – 36

MAIN COURSES

Côte de Boeuf [3,7,9,10,12]
Carved at your table, per 100g – 19,5

Fillet of Beef [3,7,9,10,12]
300g – 75

Saddle of venison [3,7,9,10,12]
Carved at your table – 69

Veal cutlet [3,7,9,10,12]
300g – 69

The main courses listed above are served with an exquisite selection of side dishes according to seasonal market conditions and our chef's choice.

White halibut [4,7,9,12,14]
Spinach, mashed potatoes, vermouth, Sylt mussels – 69

Short Rib vom US Prime Beef [7,9,12]
Braised Jerusalem artichoke, truffle, Madeira jus – 59

Upon request to our service, you will receive a list of ingredients and allergens that are included in our products.
All prices are in Euro and include service and VAT. Changes and errors excepted.