

VORSPEISEN

- AUSTERN
Belon, pro Stück – 6
- OCHSENSCHWANZ
Gnocchi Parisienne, Parmesan – 25
- JAKOBSMUSCHEL
Knoblauch – 34
- WOLFSBARSCH
Sashimi, Ponzu – 27
mit 25g Caviar + 40
- HUMMEREINTOPF
Atlantik Hummer, Erbsen – 45
- TARTAR CHEZ L'AMI
Rindertatar, Rauchaal – 27
- FOIE GRAS ROTI
Zwetschge, Haselnuss – 30
- CAVIAR
Imperial Golden Queen, Crème fraîche
50g – 90
100g – 175
250g – 350
- KALBSKROKETTE
Trüffel, Kapern-Crème – 25

HAUPTGANG

- CÔTE DE BOEUF
USA
Für zwei Personen – 170
 - RINDERFILET
Charolais
300g – 65
600g – 130
 - GESCHMORTE LAMMSCHULTER
Orientalisch, Auberginen Caponata
Für zwei Personen – 78
 - ATLANTIK STEINBUTT
Kotelette, Beurre blanc – 75
- Begleitet durch eine saisonale Auswahl an Gemüse, Frites, Beilagen und hausgemachten Saucen.

DESSERTS

- MOUSSE AU CHOCOLAT
Für zwei Personen
Valrhona Guajana 70%, pro Person – 15
- CRÊPES À L'ORANGE
klassische Crêpes, flambiert – 18
- KÄSEAUSSWAHL
Pro Person – 25

ROTWEIN

GEVREY-CHAMBERTIN „OSTREA” – 298
Domaine Trapet, Burgund, 2018

PERNAND VERGELESSES – 245
1er Cru Les Vergelesses, Maison Champy,
Burgund, 2010

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE – 189
Clos de l'Oratoire, Rhône, 2017

CHÂTEAU LASCOMBES – 510
2e Cru Classé Margaux, Bordeaux, 2009

CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL – 850
2e Cru Classé St. Estephe, Bordeaux, 2001

CHÂTEAU GRAND PUY LACOSTE – 565
5e Cru Classé Pauillac, Bordeaux, 2010

CHÂTEAU DE PEZ – 245
AC St. Estèphe, Bordeaux, 2016

CÔTES DU RHÔNE SÉLECTION – 69
Saint Cosme, Rhône, 2018

CHÂTEAU SOCIANDO MALLET – 180
Haut-Medoc, Bordeaux, 2014

CHÂTEAU PHELAN SEGUR – 264
Saint-Estephe, Bordeaux, 2016

CHÂTEAU BETAILEY – 336
Pauillac 5e Cru Classé, Bordeaux, 2016

CHÂTEAU LA GAFFELIERE – 378
Saint-Emilion, Bordeaux, 2016

CHÂTEAU LEOVILLE POYFERRE – 966
Saint-Julien 2e Cru Classé, Bordeaux, 2010

CHÂTEAU BEYCHEVELLE – 563
Saint-Julien 4e Cru Classé, Bordeaux, 2016

VOSNE-ROMANÉE 1E CRU
„LES MALCONSORTS” – 642
Albert Bichot, Burgund, 2016

CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD – 4080
Pauillac 1e Cru Classé Pauillac, Bordeaux, 2009

CHÂTEAU LOUSTEANEUF
1,5 l – 175 0,2 l – 24
Cru Bourgeois Medoc, Bordeaux, 2016

I

M

A

L

Z

E

H

C

I

M

A

L

Z

E

H

C

I

M

A

L

Z

E

H

C

WEISSWEIN

SANCERRE BLANC LA POUSSIE – 155
Baron Patrick de Ladoucette, Loire, 2018

CORTON CHARLEMAGNE – 415
Grand Cru, Maison Champy, Burgund, 2005

MÂCON-IGE – 180
Domaine Leflaive, Burgund, 2019

MEURSAULT „LES PERRIERES” – 620
1er Cru Domaine Henri Boillot, Burgund, 2009

HOPE MARGUERITE CHENIN BLANC – 158
Beaumont, Walker Bay, 2018

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BLANC – 196
Clos de l’Oratoire, Rhône, 2016

POUILLY-FUISSE VILLAGE
„LES BIRBETTES” – 219
Château des Rontets, Burgund, 2015

CHABLIS GRAND CRU
„CHÂTEAU GRENOUILLES” – 309
La Chablisienne, Burgund, 2014

POUILLY FUMÉ „FLORILÈGE”
1,5 l – 145 0,2 l – 20
Jonathan Pabiot, Loire, 2018

CHABLIS „BEAUROY”
1,5 l – 119 0,2 l – 17
1er Cru Alain Geoffroy, Burgund, 2018

SÜSSWEIN

CHÂTEAU D’YQUEM SUPÉRIEUR CLASSÉ 0,75l – 499
1er Cru Sauternes, Bordeaux, 2003

I

M

A

L

Z

E

H

C

I

M

A

L

Z

E

H

C

I

M

A

L

Z

E

H

C