

VORSPEISEN

AUSTERN¹⁴

Belon, pro Stück – 6

PATA NEGRA IBERICO^{8,12}

Artischocke, Salsa Romesco – 24

ARGENTINISCHE ROTE GARNELE²

Carpaccio, Krustentieraioli – 26

TARTAR CHEZ L'AMI^{4,6,9,10}

Rindertatar, Rauchaal – 27

JAKOBSMUSCHEL¹⁴

Knoblauch – 34

WOLFSBARSCH^{4,6}

Sashimi, Ponzu – 27
mit 25g Caviar – + 40

HUMMEREINTOPF^{2,7,9,13}

Atlantik Hummer, Erbsen – 45

FOIE GRAS ROTI^{3,8}

Zwetschge, Haselnuss – 30

CAVIAR⁷

Imperial Golden Queen, Crème fraîche
50g – 100
100g – 195

KALBSKROKETTE^{1,3,6,9}

Trüffel, Kapern-Crème – 25

HAUPTGANG

CÔTE DE BOEUF^{1,3,6,7,9}

USA

Für zwei Personen – pro Person 85

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

Charolais

300g – 65

600g – 130

GESCHMORTE LAMMSCHULTER^{1,3,6,7,9}

Orientalisch, Auberginen Caponata

Für zwei Personen – pro Person 45

ATLANTIK STEINBUTT^{1,3,4,6,7,9}

Kotelette, Beurre blanc – 75

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

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT^{3,7,8}

Für zwei Personen

Valrhona Guajana 70%, pro Person – 15

SORBET – 5

Kalamansi

wahlweise mit Champagner

GLACE AU VANILLE AVEC „Mon Amour“¹ - 10

Bourbon Vanilleeis, serviert mit hauseigenem Eierlikör

CRÊPES À L'ORANGE^{1,3,7,8}

klassische Crêpes, flambiert – 18

KÄSEAUWAHL^{1,7,10}

Pro Person – 25

STARTERS

OYSTERS ¹⁴

Belon, per piece – 6

PATA NEGRA IBERICO ^{8,12}

Artichoke, Salsa Romesco – 24

ARGENTINIAN RED PRAWN ²

Carpaccio, crustacean aioli– 26

TARTAR CHEZ L'AMI ^{4,6,9,10}

Beef tartar, smoked eel – 27

SCALLOP ¹⁴

Garlic – 34

SEA BASS ^{4,6}

Sashimi, Ponzu – 27
add 25g Caviar + 40

LOBSTER STEW ^{2,7,9,13}

Atlantic lobster, peas – 45

FOIE GRAS ROTI ^{3,8}

Plum, hazelnut – 30

CAVIAR ⁷

Imperial Golden Queen, Crème fraîche
50g – 90
100g – 175

VEAL CROQUETTE ^{1,3,6,9}

Truffle, caper-crème – 25

MAIN COURSES

CÔTE DE BOEUF ^{1,3,6,7,9}

USA

To share for two – per person 85

BEEF FILET ^{1,3,6,7,9}

Charolais

300g – 65

600g – 130

BRAISED SHOULDER OF LAMB ^{1,3,6,7,9}

Oriental, eggplant caponata

To share for two – per person 45

ATLANTIC TURBOT ^{1,3,4,6,7,9}

Cutlet, Beurre blanc – 75

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

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT ^{3,7,8}

To share for two

Valrhona Guajana 70%, per person – 15

SORBET – 5

Kalamansi

optional with champagne

GLACE AU VANILLE AVEC „Mon Amour“ ¹ - 10

Bourbon vanilla ice cream, served with homeade advocaat

CRÊPES À L'ORANGE ^{1,3,7,8}

Crêpes classic, flambéed – 18

SELECTION OF CHEESE ^{1,7,10}

Per person – 25