

Unsere kleine Menuempfehlung

Kalb und Thunfisch

Tatar, Involtini und Tataki
Wasabi, Fliegenfischeier, Shiso

Gänsestopfleber-Flan

Maisschaum, Popcorn und Périgord Trüffel

American Beef

Short Rib und Flank Steak
Sellerie und Rote Beete in Variationen

Brownie

Banane, Ivoire Schokolade und Erdnuss-Eis

Menu: **€ 85**

(ohne Gänsestopfleber-Flan: **€ 70**)

Unser großes Menu

Elsässer Gänsestopfleber

Gebeiztes Rinderfilet, Artischocke, Périgord-Trüffel und Pumpernickel

Hummer aus der Bretagne

als offene Lasagne mit zweierlei Karotte

St. Pierre

“a la bourride”

Lammrücken

Zitronenkruste, Perlgraupen, Picandou und Guacamole

Mango-Champagnersüppchen

2x Kokosnuss

Oder:

Kleine Käseauswahl

(vom Maître Affineur Waltmann aus Erlangen)

Limonensablé mit Mousse von Guanaja und Gianduja

Tahiti-Vanilleeis mit Schokoladenmacarons

Menu: **€ 115**

(ohne Mango-Champagnersüppchen/Käse: **€ 100**)

Vorspeise

Elsässer Gänsestopfleber

Gebeiztes Rinderfilet, Artischocke, Périgord-Trüffel und Pumpernickel
€ 28

Carpaccio von Roter Wildgarnele

Gebackene Aioli, Tomate, Tagiassca-Oliven, Basilikum-Kresse
€ 26

Kalb und Thunfisch

Tatar, Involtini und Tataki
Wasabi, Fliegenfischeier, Shiso
€ 25

Zwischengang

Hummer aus der Bretagne

als offene Lasagne mit zweierlei Karotte
€ 30

Challans-Wachtel

Brust gebraten und gebackene Keule
Kalbsbries, Topinambur und Macadamia-Nuss
€ 26

Gänsestopfleber-Flan

Maisschaum, Popcorn und Périgord Trüffel
€ 23

Hauptgang

Perlhuhn

(vom französischen Züchter Jean-Claude Miéral)

Die Brust gefüllt, Ragout von der Keule
Selleriecreme, Spinat, Dörraprikosen und Pinienkerne
€ 39

Lammrücken

Zitronenkruste, Perlgraupen, Picandou und Guacamole
€ 38

Milchkalb

Filet mit Haselnuss-Kruste und Kompott vom Kalbsschwanz
Trüffelsoße, Petersilienwurzel und Rosenkohlblätter
€ 41

American Beef

Short Rib und Flank Steak
Sellerie und Rote Beete in Variationen
€ 43

St. Pierre

“a la bourride”
€ 42

Zander

Champagnerkraut leicht geräuchert, Blutwurstravioli und Birne
€ 37

Dessert

Brownie

Banane, Ivoire Schokolade und Erdnuss-Eis

€ 18

Limonensablé mit Mousse von Guanaja und Gianduja

Tahiti-Vanilleeis mit Schokoladenmacarons

€ 19

Geschmorter Apfel

Jivara Lactée und Pandanblätter-Eis

€ 17,50

Mango-Champagnersüppchen

2x Kokosnuss

€ 13

Käseauswahl vom Brett

(vom Maître Affineur Waltmann aus Erlangen)

€ 17