Menu Fantasie

Rinderfilet
Waffel / Essig / Croutons / Goldkaviar 30€ ACGLOD
2023 Gregor Schup Riesling 1/8l 10€

Kürbis
Ravioli / Chutney / Herbsttrüffel 32€ ACGLO
2024 Nittnaus Pannobile weiss 1/8l 11,50€

Kabeljau & Auster
Safranessenz / Fenchel 29€ ACDGLOR
2024 Grassl Chardonnay Rothenberg 1/8l 10,50€

Steinbutt
Erdäpfel / Beurre blanc / schwarzer Knoblauch 42€ / 50€ ACDGLO
2021 Clau de Nell Chenin Blanc 1/8l 19€

Lammduett
Rücken / Stelze / Polenta / Schwarzwurzel 50€ ACGLO
2019 Le Grand Verdus Cabernet Franc 1/8l 13,50€

Fromagerie Bernard Antony 12,50€ ACGO
1996 Cave De Gan Jurançon Prestige 1/8l 13€

Schokolade
Mandel / Mirabelle / Mousse 70% 16€ ACGOH
2023 Vial Magnères Rivage Banyuls blanc 1/8l 11€

Menü 5 Gang 125€
Menü 6 Gang 135€
Menü 7 Gang 145€
Couvert 7€

Ab 5 Personen servieren wir für den gesamten Tisch unser „Menü Fantasie“ oder „Champagnermenü“.
Wir bieten unser 6 & 7 Gang Menü Fantasie mittags bis 13 Uhr und abends bis 20:30 Uhr an.

Champagnermenu

(ab 2 Personen)

Apéritif

Christophe Mignon Ratafia de Meunier 0,1l

Menü

André Bergère Origine Brut 0,375l

Rinderfilet
Waffel / Mayonnaise / Essig / Goldkaviar 30€ ACGLO

Kürbis
Ravioli / Chutney / Herbsttrüffel 32€ ACGLO

Bollinger Special Cuvée Brut 0,375l
ODER
Henri Giraud Fût de Chêne MV Grand Cru Brut 0,375l

Bretonischer Hummer ca. 700g
(à la carte für 2 Personen / 99€ pro Person)

Hummer I

Königspastete / Blanquette / Chardonnay Schaum ABCGLO

Hummer II

Butternut / Schwarzwurzel / Sauce de la Presse BCDGLO

Ayala Majeur Rosé Brut 0,1l

Gateau Basque / Zwetschken 16€ ACGOH

Espresso / Migniardises

Menü mit Bollinger 249€ pro Person
Menü mit Henri Giraud 304€ pro Person
(incl. Apéritif, Champagner, 1 Mineral 0,75l und 1 Espresso pro Person)
7€ Couvert

A=glutenhaltiges Getreide B=Krebstiere C=Ei D=Fisch E=Erdnuss F=Soja G=Laktose H=Schalenfrüchte L=Sellerie M=Senf N=Sesam
O=Sulfite P=Lupinen R=Weichtiere

Monats Special

Ergänzend zu unserer regulären Speisenkarte servieren wir Ihnen jeden Monat einen neu interpretierten französischen Klassiker in zwei Gängen.

November

(29.10.-30.11.2026)

Französische Blut - Ente im Ganzen

I. Brust knusprig / Feige / Brioche / Herbstsalat

II. Keule geschmort / Foie Gras / Erdäpfel / Schwarzwurzeln

160€ für zwei Personen

Dezember

(03.-30.12.2026)

Boeuf in zwei Gängen

I. Zwiebelsuppe / Blätterteighaube

II. Rinderfilet Wellington / Trüffeljus

179 für zwei Personen

Das Monats Special ist reservierbar mittags und abends.
Um Voranmeldung wird gebeten!