



SPEISEKARTE

Aperitif du Jour

Champagne Brut Domaine Gosset o,I	13,50
Alkoholfreier Gin Tonic (Von Tanqueray Alkoholfrei Gin)	11,50

Zum Aperitif

Lauwarme Edamame mit Meersalz	7,90
Grüne Oliven aus Sizilien	3,90
Aufstrich von Hummus, Bärlauchcrème ,Thunfischcrème (B,C,G)	8,90
Parma Schinken und Saucisson, Cornichons(G)	14,90
Sardinen a l'huile gratiniert serviert dans sa Boite (A1,D,G).....	6,90

Vorspeise

Spargelcremesuppe mit Crevetten(G).....	9,50
Frühling Salat mit lauwarmem Ziegenkäse im Reisteig mit Honig und Rosmarin (A1)	16,80
Ochsen Tatar „Trichards Art“ coupé au couteau (A1,C,G,J).....	18,90
Beilagensalat (J)	6,50
Hausgemachte Strohschwein-Wild-Pastete mit Salat Bouquet(A1,C,G)	14,50
Austern Fine de Claire serviert mit Zitrone und Himbeer-Schalotten Essig (Preis pro Stück)	3,70
Schweinebauch und Oktopus auf Portweinsauce.....	18,50
Tatar von Hamachi (Gelbfschwanzmarkrele) mit Spargel, Limette-Chili, Tomaten Salat	18,90
Entenstopfleber-Terrine mit braunem Zucker leicht karamellisiert mit Erdbeeren	19,50
Schrobenhausen Spargelsalat (Weiß) mit Erdbeere, Balsamicodressing	17,00

Hauptgerichte

Gereiftes bayerisches Rinderfilet auf heißem Stein gebraten mit Kartoffelgratin und Salat (Apfelbalsamico)(A,G,J) ca. 180 g/ca. 260 g	39,00 / 44,00
Surf und Turf Rinderfilet mit Gamba	49,00 / 54,00
Spargel-Bärlauch-Risotto mit Burrata.....	18,50
Loup de Mer Filet mit Bohnen,Spargel, Kartoffelpüree und Kapern-Buttersc.	31,50
Edelfisch und Gamba in „Bouillabaisse Art“ mit Rouille (B,C,D,G)	26,50
gegrillte Wildfang Garnelen mit Rouille und Salat	34,50
Lammfilet mit Paprika-Olivengemüse, Rosmarinkartoffeln.....	32,50
Maispouardenbrust mit getrüffelten Linsen, Balsamicosauce	29,50

Dessert

Crème brûlée (C,G)	11,50
Dessert Teller: kl. Crème Brulee- kl. Mi cuit, Sorbet und (A,C,G)	15,50
Mi Cuit au Chocolat mit Crème a la vanille (A,C,G).....	10,50
Pannacotta mit Nektarinen(A,C,G).....	10,50
Kugel hausgemachtes Sorbet (Himbeer, Mango, Zitrone)	2,50
mit Schnaps (Marille, Williams, Wodka).....	5,00
Französische Käseteller mit Feigen-Senf , Beurre Demi-Sel (G,J).....	14,50

Wein der Woche:

<u>Weiß: Sancerre Domaine Salmon</u> 2023 o,I	7,00
Flasche	49,00

Wenn Sie mit Karte zahlen wollen, bitten wir Sie dies per Ec Karte statt Kreditkarte zu Tun

Die Liste der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite