

Carte du Jour

THUNFISCHTARTARE IM SESAMKÖRBCHEN **17,50**
dazu Spinatsalat, Koriander, Erdnusscreme

DUTZEND CREVETTES ROSES **22,50**
dazu dreierlei Dip

HIRSCHSCHINKEN **16,50**
dazu Rosenkohlsalat, Maronenmais-Plätzchen

Hummercremesuppe

mit Cognacsabne

12,50

CHAMPAGNE

H.BLIN BRUT ROSÉ

0,1L 13,50

DUTZEND WEINBERGSCHNECKEN AUS DEM OFEN **15,00**
mit Knoblauchbaguette

ENTENSTOPFLEBERTERRINE **17,50**
mit Apfelpüree, Brioche und Feldsalat

Bouillabaisse Provencale

Fischeintopf mit Krustentieren, Kartoffeln, Gemüse

Aioli, Sauce Rouille und Croûtons

33,50

WEINEMPFEHLUNG

Nicolas Perrin "Cornas" 2012 0,1l: 14,00 0,25l: 34,70 0,5l: 64,40 Fl.: 105,00

ORIENTALISCHE GEMÜSE-TAJINE (VEGAN)

dazu Koriander-Minz-Bulgur

28,50

HALBER GRATINIERTER HUMMER

mit Tagliatelle, jungem Spinat und Comté

35,50

GEBRATENES HEILBUTTSTEAK

mit Steinpilzstaub, Erbsenpüree, Rote Bete und Rosenknospen-Jus

33,50

RINDERFILET ROSSINI

dazu gebratene Entenstopfleber, Morbierstange, Krustentier-Risotto und Trüffel

37,50

ZWEIERLEI VON DER TAUBE

mit Petersilienwurzel-Püree, Blumenkohl, Brombeer-Jus und Trüffel

36,50

LAUWARME SCHOKOLADENTARTE (GLUTENFREI) **8,50**
mit Mango-Himbeer-Sorbet

MOUSSE AU CHOCOLAT **6,70**

HAUSGEMACHTER RUMTOPF **10,50**
mit Gewürzcrumble und Tabiti-Vanille-Eis

CRÈME BRÛLÉE **8,20**