

## Vorspeisen

*Auster Gillaudeau Nr. 2 „en tranches“ und Imperial Gold Kaviar, aromatisiert mit Gartengurke und Chardonnay-Essig € 17 pro Stück*

*Ganzer Hummer aus Saint Malo in 2 Gängen serviert € 168*

*1. kleiner Eintopf mit Bohnen, Endivie, eingelegter Birne und Lauchöl*

*2. in Nussbutter sautiert mit Laratte-Kartoffel, Feldsalat, Périgord-Trüffel und Karamellisiertem Röstzwiebel-Sud*

*Kleine Torte vom Rinderfilet-Tatar mit N25- Caviar „Selection Sonnora“ ( 20g.) auf Kartoffelrösti € 110*

*In Eiswein marinierte Gänseleber mit Walnüssen und geeistem Staudensellerie auf Creme von Apfel, gelbem Muskateller und Champagner-Essig € 85*

*Sauté von Froschschenkeln und Poularden-Jus mit Liebstockel-Velouté, marinierten Gartenkräutern und Melange von Pilzen und kleinen Zwiebeln € 89*

## Fisch und Krustentiere

*Gegrillte Langoustines „Royal“ mit Mango „Par Avion“, Limonen-Butter-Sauce „Beurre Bordier“ und frischer Yuzu € 135*

*Tranche vom Steinbutt aus Loctudy mit gereifter Avocado, Blutorange, Zitronenthymian-Aufguss und Estragon-Öl € 120*

*Seezunge „Petit Bateau“ auf gedämpften Spinatsprossen mit pochierten Austern „Gillaudeau Nr. 2“ und Kaviar-Beurre-Blanc ( 25g) € 145*

*Bretonischer Hummer, in der Schale gegrillt, mit jungen Möhren, grünem Apfel und mit indischem Curry aromatisierte Champagner-Nage € 115*

*Über Holzkohle geröstete St. Jakobsmuscheln aus Dieppe mit Périgord-Trüffel (Cuit & Cru), Beurre Noisette und Velouté von Maronen und Beerenauslese € 125*

## Fleisch

*Wagyu „Kagoshima A5“ Roastbeef und Filet in 2 Gängen serviert € 148*

*1. Roastbeef kurz gegrillt mit grünem Spargel, jungem Lauch und Vinaigrette von gereifter Soja-Sauce und Sesam*

*2. Wagyu Filet „Facon Rossini“*

*Wachtel aus den Vogesen, gefüllt und ganz im Ofen gebacken mit Périgord-Trüffel und cremigen Beluga-Linsen „Melange Kräuter und Trüffel“ € 128*

*Carrée und Rücken vom Limousin Lamm, über Holzkohle „Binchotan“ gegrillt, auf Jus von Kalbskopf, Lammzunge und getrockneten Tomaten mit Gartenkräuter-Hollandaise € 98*

*Kalbsherzbries „kross gebraten“ mit Ferkelfüsschen, geschmortem Sellerie und Sauce aus Kalbskopf und Sherry-Essig „Pedro Ximenex“ € 98*

## Desserts & feine Pâtisserie

*Baba au Rhum „Cadenhead´s 20 y“ mit gegrillter und marinierter Ananas aus Martinique und Creme-Eis von Tahiti-Vanille € 45*

*Lauwarmes Tartelette von Valrhona Guanaja –Schokolade mit Banane, luftiger Passionsfrucht und Meersalz-Karamell € 38*

*Soufflé „Fromage Blanc“ aromatisiert mit Zitrusfrüchten, Joghurt-Estragon-Sorbet und eingelegten Gewürz-Himbeeren (Zubereitungszeit ca. 30 min) € 45*

*Geeister Kaffee Arabica „Sonnora“ mit Kakaobohneneis und Tahiti-Vanilleschaum € 26*

*Erfrischende Monreal-Clementine „Miniature“ mit winterlichen Gewürzen aromatisiert € 26*

*Feine Rohmilch-Käse-Auswahl vom Wagen „Maître Affineur Waltmann“ und „Ziegenkäserei Vulkanhof“ € 42*