

Vorspeisen

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

Langoustines „Royal“ aus Loctudy in 2 Gängen serviert € 115

1. Sanft gebeiztes Carpaccio mit gelierter Kaisergranat-Essenz, Avocado, Limone und Estragon-Öl

2. In Nussbutter sautiert mit Kompott von Physalis und geschmorter Spitzpaprika, Reduktion von Krustentieren und orientalischen Gewürzen

Kleine Torte vom Rinderfilet-Tatar mit N25- Caviar „Selection Sonnora“ (20g.) auf Kartoffelrösti € 98

In Eiswein marinierte Gänseleber mit Walnüssen und geeistem Staudensellerie auf Creme von Apfel, gelbem Muskateller und Champagner-Essig € 75

Sauté von Froschschenkeln und Eifel-Steinpilzen mit Poularden-Jus, Liebstöckel-Velouté und marinierten Garten-Kräutern € 78

Fisch und Krustentiere

Gegrillte Langoustines „Royal“ mit Mango „Par Avion“ und Limonen-Butter-Sauce „Beurre Bordier“ € 115

Sanft gegarter Steinbutt aus der Vendée mit Bouchot-Muscheln „St. Brieuc“ , Fenchel, Anis und iranischem Safran € 105

Seezunge „Petit Bateau“ auf gedämpften Spinatsprossen mit pochierten Austern „Gillaudeau Nr. 2“ und Kaviar-Beurre-Blanc (25g) € 128

Bretonischer Hummer, in der Schale gegrillt, mit mariniertem Pfirsich, Eifel-Steinpilzen und Nage von grünem Pfeffer und Beerenauslese € 105

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 „Façon Rossini“

Rehrücken aus der Eifler Jagd mit Buchweizen-Crêpe „Foie Gras“, Pistazien-Gremolata, Orangen-Aromen und Sauce Rouenaise „Sonnora“ € 98

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

Sauté vom Kalbsbries mit kleinen Champignons, Petersilien-Jus, Vin Jaune und schwarzem Wintertrüffel € 98

Desserts & feine Pâtisserie

Baba au Rhum „Cadenhead“s 20 y“ mit gegrillter und marinierter Ananas aus Martinique und Creme-Eis von Tahiti-Vanille € 42

Lauwarmes Tartelette von Valrhona Guanaja –Schokolade mit Banane, luftiger Passionsfrucht und Meersalz-Karamell € 34

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 € 24

Feine Rohmilch-Käse-Auswahl von Maître Affineur Waltmann € 35