



LUNCH

MONTAGS BIS FREITAGS

2 GANG MENÜ [23] Entrées & Plat Principal

3 GANG MENÜ [35] Entrées, Plat Principal & Dessert

ENTRÉES

POMMES FRITES [9]

mit Grana Padano DOP
und Trüffel-Mayonnaise

BEILAGENSALAT [8]

Bunter Baby Leaf Salat
in Hausdressing

SOUPE DE TOMATES [10]

Geröstete Tomatencremesuppe
mit Croûtons

PLAT PRINCIPAL

QUICHE AUX LÉGUMES GRILLÉS [16]

Französische Quiche mit Grillgemüse und Beilagensalat

RIGATONI AL LIMONE [19]

Rigatoni in Zitronenbutter mit gebratener Zucchini
und gehobeltem Grana Padano DOP

BEEF CARPACCIO [18]

Aus der Rinderhüfte (roh serviert) mit frischem Rucola,
Grana Padano DOP, Pinienkernen und frischem Baguette

IN MENÜS +20 €

POULET FARCI [38]

Gegrillte Poulardenbrust mit Trüffel Pilz Füllung,
Sherry Schalotten Velouté, gebratenen Pilzen
und Kartoffel Mille Feuille

STEAK FRITES [39]

Gegrilltes Flank Steak ca. 220g mit Cognacjus, Pommes Frites
mit Grana Padano DOP und Trüffelmayonnaise

LOUP DE MER [42]

Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet mit
Buttermilchsauce, glasierten Möhren
und roter Beete Creme

IN MENÜS +15 €

BEEF TATAR „GRANDE ÉTOILE“ [31]

Beef Tatar mariniert mit Piquillo Paprika, Kapern, Senf, Sous
Vide Eigelb und Kataifi-Nest, dazu Pommes Frites mit Grana
Padano DOP und Trüffelmayonnaise

PAPPARDELLE AU BOEUF [35]

Frische breite Bandnudeln in Waldpilz-Rahmsauce mit
Rindergeschnetzeltem

RICOTTA RAVIOLI MIT TRÜFFEL [33]

Ravioli mit Ricotta Füllung in Zitronen-Thymian Butter mit
gerösteten Pinienkernen, Grana Padano DOP und frisch
gehobeltem Trüffel

DESSERT

TENTATION AU CHOCOLAT [16]

Schokoladen Terrine von der Zartbitter Kuvertüre
mit frischen Pflaumen, Pflaumensorbet und Valrhona Dulce Ganache

FIORE DI LATTE [14]

Fiore di Latte Eiscreme mit confierter Gewürzbirne
und Zimt Crumble

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt. und in €