



LUNCH

MONTAGS BIS FREITAGS

2 GANG MENÜ [23]

3 GANG MENÜ [35]

ENTRÉES

POMMES FRITES [9]

mit Grana Padano DOP
und Trüffel-Mayonnaise

BEILAGENSALAT [8]

Bunter Baby Leaf Salat
in Hausdressing

VELOUTÉ DE CAROTTES [10]

Karottencremesuppe mit Crème Fraîche,
Orangenschale und Basilikum Öl

PLAT PRINCIPAL

SERRANO QUICHE [16]

Französische Quiche mit Serrano Schinken, Paprika und Beilagensalat

TAGLIARINI CACIO E PEPE [19]

Frische Tagliarini mit schwarzem Pfeffer, cremiger Käsesauce,
gerösteten Pinienkernen und gehobelem Grana Padano DOP

BURRATA [19]

Carpaccio von der Strauchtomate mit Burrata
und gerösteten Pistazien

IN MENÜS +20 €

IBERICO KARREE [38]

Gegrilltes Kotelette vom Iberico Karree mit Cognac Jus,
gebackener Aubergine und Serrano Kartoffelkrapfen

STEAK FRITES [39]

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

LOUP DE MER [42]

Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet mit
Safran-Limetten Sauce, gebratenem grünem Spargel und
Purée Parmentier

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

PAPPADELLE 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
gehobelem Trüffel

DESSERT

TARTE AU CITRON [16]

Tarte mit Lemon Curd, Pistazien Eiscreme,
gerösteten Pistazien und Meringe

GRIECHISCHER JOGHURT [12]

Griechisches Joghurt Eis mit Kokos Financier,
Granola und Lavendelhonig