



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

SOUPE À L'OIGNON [10]

Französische Zwiebelsuppe mit
geröstetem Gruyère Crostini

PLAT PRINCIPAL

QUICHE LORRAINE [16]

Französische Quiche mit Lauch, Zwiebeln, Speck und Beilagensalat

TAGLIARINI AGLIO E OLIO [19]

Frische Tagliarini in Knoblauch Olivenöl mit frischen Kirschtomaten,
gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Grana Padano DOP

SALADE NICOISE [19]

Bunter Salat aus Tomaten, Kartoffeln, grünen Bohnen, gekochten Eiern,
Oliven, Thunfisch und Römersalatherzen

IN MENÜS +20 €

IBERICO KARREE [38]

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

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

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

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