



LUNCH

MONTAGS BIS FREITAGS

2 GANG MENÜ [23]

3 GANG MENÜ [37]

ENTRÉES

POMMES FRITES [9]

mit Grana Padano DOP
und Trüffel-Mayonnaise

BEILAGENSALAT [8]

Bunter Baby Leaf Salat
in Hausdressing

KAROTTEN-VELOUTÉ [10]

Karottensuppe mit gerösteten
Pinienkernen und Orangenesten

PLAT PRINCIPAL

QUICHE LORRAINE [16]

Französische Quiche mit Lauch, Zwiebeln, Speck und Beilagensalat

TAGLIARINI AL LIMONE [19]

Frische Tagliarini in Zitronenbutter mit gebratener Zucchini,
gerösteten Pinienkernen und gehobelem Grana Padano DOP

TOSTADA MIT ZIEGENKÄSE [18]

Röstkraut mit Ziegenfrischkäsecreme
frischem Rucola und eingelegten Portwein Feigen

IN MENÜS +20 €

ENTENBRUST [38]

mit Orangen Jus, Mandel - Brokkoli
und Nussbutter Karottenpüree

STEAK FRITES [39]

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

LOUP DE MER [42]

Wolfsbarschfilet mit rote Beete Risotto, gebackenen Rüben,
Cassis Gel und gerösteten Pinienkernen

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
Rindergeschneitzeln

RICOTTA RAVIOLI MIT TRÜFFEL [34]

Ravioli mit Ricotta Füllung in Zitronen-Thymian Butter mit
Grana Padano DOP und frisch gehobelem Trüffel

DESSERT

(K)EIN TIRAMISU [15]

Schokoladen Spongecake mit Espresso Eiscreme
und Mascarpone Espuma

NOUGAT MOUSSE [15]

Nougat Mousse mit Kirschkompott, Spekulatius Crumble und Spekulatius Hippe