



LUNCH

MONTAGS BIS FREITAGS

2 GANG MENÜ [23]

3 GANG MENÜ [37]

ENTRÉES

POMMES FRITES [9]

mit Grana Padano DOP
und Trüffelmayonnaise

BEILAGENSALAT [8]

Bunter Baby Leaf Salat
in Hausdressing

SOUPE DE COURGETTES [10]

Zucchinicremesuppe mit
Ziegenfrischkäseeinlage

PLAT PRINCIPAL

GRÜNER SPARGEL RICOTTA QUICHE [16]

Französische Quiche mit grünem Spargel, Ricotta und Beilagensalat

TAGLIARINI KRÄUTERPESTO [19]

Frische Tagliarini in Kräuterpesto mit Tomaten Concassée,
gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Grana Padano DOP

BULGUR SALAT [19]

Bulgur Salat mit mariniertem Fetakäse
und gegrilltem Gemüse

IN MENÜS +20 €

ENTENBRUST [38]

mit Cognac 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]

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
Rindergeschnezzeltem

TAGLIARINI MIT TRÜFFEL [34]

Frische Bandnudeln in Trüffelbutter mit Grana Padano DOP
und frisch gehobeltem Trüffel

DESSERT

BASQUE CHEESECAKE [15]

Baskischer Käsekuchen mit Karamell Pekannuss Eiscreme

SCHOKOLADEN TARTELETTE [15]

Schokoladen Tartelette mit frischer Mango
und Mango Chili Sorbet