



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

POTAGE DE POIS [10]

Cremesuppe von grünen Erbsen mit
Lauch und Creme Fraîche

PLAT PRINCIPAL

TAGLIARINI AL FUNGHI [19]

Frische Tagliarini in Champignonrahmsauce mit Weißwein
und Röstzwiebeln

KARTOFFEL RICOTTA GNOCCHI [24] IN MENÜS +5€

Kartoffel Gnocchi mit Ricotta Füllung in Kürbis Kokos Creme mit
gebackener Rote Beete, gehobeltem Grana Padano und
karamellisierten Pekannusskernen

ZIEGENKÄSE QUICHE [16]

Französische Quiche mit Zwiebel, Birne, Ziegenkäse
und Beilagensalat

CAESAR SALAD [19]

Römersalat in Caesar Dressing mit Kirschtomaten,
gehobeltem Grana Padano und Croutons
Wahlweise auch mit:

- gebratener Hähnchenbrust [24] IN MENÜS +5€
- gebratenen Rinderstreifen [28] IN MENÜS +9€
- gebratenen Rot Garnelen [32] IN MENÜS +13€

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
Rindergeschneitztem

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 Eiscrème mit confierter Gewürzbirne
und Zimt Crumble

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt. und in €