



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

POTAGE DE POIS [10]

Cremesuppe von grünen Erbsen mit
Lauch und Creme Fraîche

PLAT PRINCIPAL

ZIEGENKÄSE QUICHE [16]

Französische Quiche mit Zwiebel, Birne, Ziegenkäse und Beilagensalat

TAGLIARINI AL FUNGHI [19]

Frische Tagliarini in Champignonrahmsauce mit Weißwein
und Röstzwiebeln

CAESAR SALAD [19]

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

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 Eiscrème,
gerösteten Pistazien und Meringe

GRIECHISCHER JOGHURT [12]

Griechisches Joghurt Eis mit Kokos Financier,
Granola und Lavendelhonig