



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

SOUPE DE TOMATES

RÔTIES [10]

Tomatencremesuppe mit
Rösttomaten und Croûtons

PLAT PRINCIPAL

SERRANO QUICHE [16]

Französische Quiche mit Serrano Schinken, Paprika und Beilagen Salat

TAGLIARINI AL POMODORO [19]

Frische Tagliarini in Tomaten Sauce mit frischem Basilikum
gerösteten Pinienkernen und gehobelem Grana Padano DOP

BEEF CARPACCIO [18]

Aus der Rinderhüfte (roh serviert) mit frischem Rucola,
Grana Padano DOP, Pinienkernen und frischem Baguette

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 RAGÙ DE BOEUF [35]

Frische breite Bandnudeln in Waldpilz-Rahmsauce mit
Rindergeschnetzelteln

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

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt. und in €