



# 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

**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 Kräuter Pesto mit Tomaten Concassée,  
gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Grana Padano DOP

**BULGUR SALAT [ 19 ]**

Bulgur Salat mit mariniertem Fetakäse  
und gegrilltem Gemüse

### IN MENÜS +20 €

**IBERICO KARREE [ 38 ]**

Gegrilltes Kotelette vom Iberico Karree mit Cognac Jus,  
gebackener Aubergine und Serrano Kartoffelkrapfen

**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 Eiscreme,  
gerösteten Pistazien und Meringe

**GRIECHISCHER JOGHURT [ 12 ]**

Griechisches Joghurt Eis mit Kokos Financier,  
Granola und Lavendelhonig