



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

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