

## Vorspeisen

Gänseleber Gateau, Kumquat, Macadamianüsse und Brioche

**24,00 €**

Wilde- Atlantik Garnele, Süßkartoffel-Ravioli, Krustentierjus und  
Kokosmilchschaum

**19,00 €**

Pulpo Salat, Kirschtomaten, Peperoni, mariniertes Fenchel

**19,00 €**

Thunfisch Tartar auf Guacamole, Radieschen-Gurken Vinaigrette,  
Rucola

**18,00 €**

Fischsuppe, Rouille, Parmesan & Croutons

**15,00 €**

Gegrillte Aubergine, Tomaten-Vinaigrette und Ziegenkäse Brick

**15,00 €**

## Hauptgänge

Kalbskotelett in Aromaten gebraten, Pak-Choi,

Pilze & Jus

**38,00 €**

Rumpsteak, Zwiebeln, Pilze & Kartoffeln

**32,00 €**

Entenbrust, Granatapfel, Chicorée & Süßkartoffel

**34,00 €**

Im Rotwein geschmorte Lamm Haxe, Kartoffel

**34,00 €**

Gebratene Seeteufel auf mediterranem Grillgemüse, Knoblauch und

Kräuter

**36,00 €**

Kross gebratener Loup de mer, Artischocken, Bouillabaisse Sud, Safran

Kartoffel

**36,00 €**

## Dessert & Käse

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, marinierte rote

Früchte & Himbeeren-Sorbet

**9,50 €**

Safran-Ingwer Birne, weißer Schokoladen Biskuit, Birnen Sorbet

**9,50 €**

Französische Käse Auswahl mit Obst und Chutney

**14,00 €**