



Speisenkarte - Auszüge

(Änderungen vorbehalten nach Saison und Marktlage)

Vorspeisen und Suppen

Artischockensalat mit gebratenen Jakobsmuscheln /
Balsamicovinaigrette und Püree von Nizza Oliven
15,00€

.....

Anis gebeizter Lachs mit Kressesalat und Artischocken /
in Ahorn – Limettenmarinade
13,00€

.....

Gänsestopfleber erst mariniert dann konfiert mit grünem Pfeffer /
Apfel – Ingwerkompott und Madeiragelee
19,00€

.....

Süppchen von Krusten- und Schalentieren /
mit Meeresfrüchten/ Safran und Ricard
9,00€

Zwischengerichte

Kleine Felsenrotbarbe in eigener Boullion mit Safran /
Kartoffel – Korianderstampf und Sauce Rouille
15,00€

.....

Gegrillter Hummer mit Ananas – Mangochutney /
leichte Kokos – Currynage und Chilifäden
23,00€

.....

Winterkabeljau in Olivenöl konfiert, Meeresfrüchtesalat /
Püree von weißen Bohnen und gebundener Boulliabaissesud
16,00€



Speisenkarte - Auszüge

(Änderungen vorbehalten nach Saison und Marktlage)

Hauptgerichte

Pochierte Felsenrotbarbe /
Ragout aus Senfsaat, Nizzaoliven und Gewürztomaten,
würziger Fischesud leicht gebunden mit roter Paprika
21,00€
.....

Sankt Jakobsmuschel gebraten mit Perigord Trüffel /
Spinatmousseline und Trüffelrisotto sowie Krustentierglace
42,00€
.....

Hirschkalb aus der Region
Rosa gebratene Scheiben aus Keule –Lorbeer Wacholderwürze- /
karamellisiertes Rotkraut, Trompetenpilze und Preiselbeersauce
25,00€
.....

Wildhase aus Region
Rücken gebraten/ mit Gänseleber, Speck und Croutons gratiniert /
aus der Keule ein Kompott, Rosenkohlblätter, Kürbis
und Rote Beete sowie Schmorsauce der Keulen a la Royale
27,00€
.....

Rücken und Sugo vom Lamm –würzige Aromaten- /
Auberginenkonfit, Safrancouscous und Gewürzjoghurt/
Einfache Lammsauce
26,00€
.....

Filet vom Irischen Weiderind mit eingekochten Schalotten gratiniert /
risolierte Kartoffeln in Gänseschmalz,
kräftige Jus leicht cremig mit grünem Pfeffer
28,00€



Speisenkarte - Auszüge

(Änderungen vorbehalten nach Saison und Marktlage)

Dessert und Käse

Lebkuchen – Orangensoufflé
mit winterlichem Früchteragout/ Maroneneis und Kastanienschnee
12,00€
.....

Pavé von Schokolade und Erdnuss/ Mangofrucht im Vanillesud
Erdnusseis süß und salzig
12,00€
.....

Sauerrahmeis süß und salzig mit Tannenhonig
und gereiftem Ziegenkäse
9,00€
.....

Auswahl Französischer Rohmilchkäse
11,00€