

Aperitif Empfehlung

Prosecco trifft Granatapfel, Prosecco mit Granatapfelsirup 8,5

Tagesangebote

Feldsalat , Sherry-Vinaigrette
gebratene Champignons, krosser Speck, Croutons 12,9

Cocktail von blanchierten Chile Camerones
Cocktailsauce, Chicoree, Toast, Wachtelei, Kirschtomate, Weizenkresse 16,9

Tatar vom heimischen Weiderind
Senfkörnerkaviar, Sauercreme, geröstetes Bauernbrot 100 g 18 / 200 g 36

Entenravioli
gebratener Radiccio, glasierte Birnenspalten, rote Zwiebelmarmelade, Entenjus 16

Knusprig gebratenes Kalbsbries & Jacobsmuscheln
Madeirasauce, grüne Nadelbohnen 24

Geschmorter Fasan (Brust & Keule)
Ananas-Sauerkraut, Kartoffelpüree, Whiskeycremesauce, Trauben 28

Für 2 Personen

Diese Gericht benötigt 45 Minuten Zubereitungszeit und wird am Tisch tranchiert

Tomahawk Steak Dry Aged Beef 21 Tage mit Knochen gereift, 900 g bis 1 kg
grüne Nadelbohnen. Cognac-Pfeffersauce, Kartoffelkrapfen 80

Kugel Sorbet oder Rahmeis nach Tagesangebot 4,9
mit Wodka aufgegossen 7,9

Affogato al Caffé
Vanillerahmeis mit Espresso-Aufguß 6,9

Speisekarte

*„ Egal ob klassisch oder modern,
es gibt nur eine Küche, La Bonne !*

Die gute Küche

Paul Bocuse

Menü Vegetarisch

Törtchen von Ziegenrahmkäse
Tomaten-Orangenchutney, Zupfsalate

*14

Pochiertes Landei

Trüffel-Kartoffelpüree, junger Spinat, Trüffelcremesauce

*20

Dreierlei Zubereitung von Hokaido-Kürbis

Gnocchis gefüllt mit Kürbis, Kürbispüree, gebratener Kürbis

*24,9

Creme Brulée

Litschisorbet, Beeren

*11

*** Kennzeichnungen gelten als à la Carte Preise**

* labels are considered à la carte prices

Les prix à la carte sont mentionnés d'une *

Menüpreis 4 Gang

54

Menu Klassik

Terrine von der Entenstopfleber

Portweifeige, rote Zwiebelmarmelade, Zupfsalate, Brioche

*21

Störfilet pochiert

junger Blattspinat, Grönlandcrevetten, beurre blanc

Auf Wunsch mit Osietra Kaviar

Aufpreis 20

*28

Kotelette vom Hirschkalb, Jus von eingelegten Kronsbeerens

geschmorter Safran- Chicoree, Zuckerschoten, Dauphinekartoffel

* 38

Lauwarmes Kuchlein von Zartbitterschokolade mit flüssigem Kern

warme Sauerkirschen, Tiramisu-Rahmeis

*14

oder

Käseauswahl

Früchtebrot, Chutneys, Trauben

*14

* Kennzeichnungen gelten als à la Carte Preise

* labels are considered à la carte prices

Les prix à la carte sont mentionnés d'une *

Menüpreis

4 Gang

79