

ZUR EINSTIMMUNG

KALT

GERÖSTETES SAUERTEIG BAGUETTE AICDIG
MIT FRANZÖSISCHEN ANCHOVIS & OLIVENÖL
MEERSALZ | ZITRONENPFEFFER

6,00 PRO STÜCK

HUMMERTATAR IM SALATBLATT AICDIGIK
MIT Roter PAPRIKA & HASELNUSS

9,00 PRO STÜCK

TARTELETTE CIFIGJ
ZUCCHINI | SENFSAAT | KRÄUTERMAYONNAISE

6,00 PRO STÜCK

WARM

AICIG **BLUMENKOHL - FALAFEL**
MIT KORIANDER & KREUZKÜMMEL

6,00 PRO STÜCK

AIHJK **SHIITAKE PILZE**
IN GEREIFTER SOYA SAUCE EINGELEGT
SESAM | THAI BASILIKUM

6,00 PRO PORTION

IJAIC **WAN TAN „ALIGOT“**
MIT HEIDEKARTOFFEL & CANTALKÄSE GEFÜLLT

8,00 PRO STÜCK

EINBLICK IN UNSERE KÜCHE

NEBEN UNSERER Á LA CARTE AUSWAHL MÖCHTEN WIR SIE HERZLICH DAZU EINLADEN, UNSER MENÜ ZU ENTDECKEN. - EINE KULINARISCHE REISE DURCH DIE FRANZÖSISCHE KLASSIK UND INTERPRETATIONEN DER MODERNE.

DAS MENÜ WIRD IN SECHS GÄNGEN SERVIERT UND IST MIT BESONDEREM AUGENMERK AUF HARMONIE KOMPONIERT.

6 GÄNGE 169,00

6 GÄNGE VEGETARISCH 129,00

AUF WUNSCH BEGLEITEN WIR IHR MENÜ GERNE MIT EINER PASSENDEN GETRÄNKEBEGLEITUNG.

WEINBEGLEITUNG 95,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKEBEGLEITUNG 75,00

A LA CARTE

VORSPEISEN

SALADE "NICOISE" C|F|G|J|I
MIT ZITRONE & OLIVENÖL
MEDITERRANES GEMÜSE | MAYONNAISE

18,00

UPGRADE
MIT WEIßEM THUNFISCHBAUCH VON ORTIZ +6€

HEIMISCHE BUNTE TOMATEN MIT CHIMICHURRI A|
RAUKE | ROTE ZWIEBEL | FOCACCIA

18,00

GEBEIZTE GELBFLOSSENMAKRELE D|I|L|F|G
MIT KEFIR & EDAMAME
INGWER | FRÜHLAUCH

29,00

LAUWARME AUBERGINE „ESCABECHE“ A|I|F
OLIVE | APRIKOSE | COUSCOUS

24,00

HAUPTGÄNGE

A|C|G|I **SPINATKNÖDEL & PFIFFERLINGE**
„A LA CRÈME“
BRIOCHE | BRAUNE BUTTER | SCHNITTLAUCHÖL

28,00

A|G|I|L **ROSA GEBRATENER REHRÜCKEN**
MIT WACHOLDER & DEMI GLACE
GEFLÄMMTE ZWIEBEL | BROMBEERE | KAROTTE

62,00

THOMAS MARTIN – MEINE KLASSIKER

VORSPEISEN

HANDGESCHNITTENES RINDERTATAR A|D|I|L
ALTER BALSAMICO & KALBSJUS
SCHALOTTE | DIJON SENF

28,00

JACOBS HUMMERSUPPE B|D|G|I|L|N
CHAMPAGNER & CRÈME DOUBLE
ZUCKERSCHOTEN | ESTRAGON

29,00

HAUPTGÄNGE

G|I|L **GESCHMORTES SCHAUFELSTÜCK**
VOM RIND AUS NIEDERSACHSEN
ROTWEINREDUKTION | SCHALOTTE | SELLERIE

48,00

A|D|G|I|L **JACOBS BOUILLABASSE**
EDELFISCHE & KRUSTENTIERE
SAUCE ROUILLE | GERÖSTETES LANDBROT | PASTIS

49,00

D|I|L **NORDISCHER KABELJAU**
KRÄUTERPANKO
BEURRE BLANC | SALZZITRONE | FENCHEL

49,00

AUS UNSERER PATISSERIE

LEICHTES

KOPFSALAT EIS G|
MIT JOGHURT ESPUMA & ZITRONENMELISSE

14,00

VIERLÄNDER ERDBEEREN C|G|H
SORBET & MARINIERT
GRIECHISCHER JOGHURT | VANILLE | LANGER PFEFFER

19,00

GEHALTVOLLES

NOUGAT MOUSSE & WEIßER PFIRSICH A|E|C|G|H
TAGETES | PFIRSICHSORBET | GRÜNE MANDELN

21,00

KÄSE

C|G|H **FRANZÖSISCHE ROHMILCHKÄSE**
SAISONALE SORTEN
TRAUBEN | APRIKOSENSENF

24,00

DIGESTIVE BRÄNDE & GEISTE

4 CL

PIEKFEINE BRÄNDE

MIRABELLENBRAND	15,00
ALTER KIRSCHBRAND AUS DEM FASS	17,50
ALTER TRESTERBRAND - GEWÜRZTRAMINER	17,50
ALTER ZWETSCHGENBRAND	17,50
WALDHIMBEERGEIST	15,00

NONINO

NONINO CHARDONNAY DI BARRIQUE	13,50
IL MERLOT DI NONINO GRAPPA	15,50
IL MOSCATO DI NONINO GRAPPA	15,50

AFTER DINNER COCKTAILS

FRENCH PRESS MARTINI	15,00
ESPRESSO WODKA KAFFEELIKÖR VANILLE	

BLACK MANHATTEN	15,00
WHISKY KRÄUTERBITTER ANGOSTURA ORANGE	

AMARETTO SOUR	14,00
AMARETTO BOURBON ZITRONE EIWEIF	

„ALLERGENINFORMATION GEMÄß CODEX-EMPFEHLUNG“

A=GLUTENHALTIGES GETREIDE, B=KREBSTIERE, C=EIER, D=FISCHE, E=ERDNUSS, F=SOJA,
G=MILCH / LAKTOSE H=SCHALENFRÜCHTE, L=SELLERIE, M=SENF, N=SESAM, O=SULPHITE, P=LUPINEN, R=WEICHTIERE

„ZUSATZSTOFFINFORMATION GEMÄß CODEX-EMPFEHLUNG“

1=FARBSTOFF, 2=KONSERVIERUNGSMITTEL, 3=ANTIOXIDATIONSMITTEL, 4= GESCHMACKSVERSTÄRKER, 5=GESCHWEFELT, 6
=GESCHWÄRZT, 7=PHOSPHAT, 8=MILCHEIWEIF, 9=KOFFEINHALTIG, 10=CHININHALTIG, 11=SÜßUNGSMITTEL, 13=GEWACHST