

ZUR EINSTIMMUNG

KALT

HAMACHI TATAR ACIDIG
MIT FRÜHLINGSZWIEBELN & GRÜNEM SHISO

8,00 PRO STÜCK

GERÖSTETES SAUERTEIG BAGUETTE
MIT FRANZÖSISCHEN ANCHOVIS & OLIVENÖL
MEERSALZ | ZITRONENPFEFFER

6,00 PRO STÜCK

FRANZÖSISCHE FELSENAUSTER
MIT SCHALOTTEN VINAIGRETTE & ZITRONE

8,00 PRO STÜCK

HUMMERTATAR IM SALATBLATT
MIT WASABI MAYONNAISE & LIMETTE

9,00 PRO STÜCK

WARM

BLUMENKOHL - FALAFEL
MIT KORIANDER & KREUZKÜMMEL

6,00 PRO STÜCK

GEBACKENER SAMOSA
MIT KARTOFFEL & CURRY

6,00 PRO STÜCK

SHIITAKE PILZE
IN GEREIFTER SOYA SAUCE EINGELEGT
SESAM | THAI BASILIKUM

6,00 PRO PORTION

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 189,00

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
MIT ZITRONE & OLIVENÖL
MEDITERRANES GEMÜSE | MAYONNAISE

18,00

UPGRADE

MIT WEIßEM THUNFISCHBAUCH VON ORTIZ +6€

AUF SALZ GEGARTER KOHLRABI
KOPFSALAT | BUTTERMILCH | ESTRAGON

20,00

GEBEIZTER GLEN DOUGLAS LACHS
MIT GURKEN - TAI BASILIKUM - SUD
KOKOS | FINGERLIMETTE

29,00

ZWISCHENGÄNGE

POCHIERTES BIO EI VOM CASSENSHOF
MIT MORCHELN & JUNGEN ERBSEN
ERBSENSPROSSEN | PANKO CRUNCH

24,00

HANDGEMACHTER TORTELLONE
MIT ZIEGENKÄSE & ZITRONE
GERÖSTETE HASELNUSS | BÄRLAUCH

22,00

HAUPTGÄNGE

KRÄUTERSEITLINGE AUS HELVESIEK
„CAFÈ DE PARIS“
PFLAUMENREDUKTION | SAUCE HOLLANDAISE | POMMES FRITES

28,00

STEAK AU POIVRE
MIT COGNAC - RAHMSAUCE & CHAMPIGNON DUXELLES
RINDERFILET | BERGPFEFFER | POMMES FRITES

52,00

NORDISCHER KABELJAU
„GRENOBLER ART“
BEURRE BLANC | SALZZITRONE | FENCHEL

49,00

THOMAS MARTIN - MEINE KLASSIKER

VORSPEISEN

HANDGESCHNITTENES RINDERTATAR
ALTER BALSAMICO & KALBSJUS
SCHALOTTE | DIJON SENF

28,00

JACOBS HUMMERSUPPE
CHAMPAGNER & CRÈME DOUBLE
ZUCKERSCHOTEN | ESTRAGON

29,00

HAUPTGÄNGE

GESCHMORTES SCHAUFELSTÜCK
VOM RIND AUS NIEDERSACHSEN
ROTWEINREDUKTION | SCHALOTTE | SELLERIE

48,00

JACOBS BOUILLABAISE
EDELFISCHE & KRUSTENTIERE
SAUCE ROUILLE | GERÖSTETES LANDBROT | PASTIS

69,00

WEISSER SPARGEL AUS DER LÜNEBURGER HEIDE

PORTION WEISSER STANGENSPIRGEL
MIT SAUCE HOLLANDAISE
PETERSILIENKARTOFFELN | ZERLASSENE BUTTER

34,00

WAHLWEISE MIT

BASEDAHLS KATENSCHINKEN + 12,00

ROSA GEBRATENEM KALBSFILET + 21,00

GEBRATENEM GLEN DOUGLAS LACHS + 24,00

AUS UNSERER PATISSERIE

LEICHTES

RHABARBER SORBET

MIT JOGHURT ESPUMA & ZITRONENMELISSE

14,00

HAFER & HONIG

MIT ERDBEER-SCHMAND EIS & FRÜHLINGSKRÄUTERN
STIPPMILCH | VANILLE

19,00

GEHALTVOLLES

TORTE VON VALRHONA SCHOKOLADE

ALPACO 66% & ABIANO 85%
KUMQUAT | CRÈME DOUBLE

21,00

KÄSE

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	