

Zur Einstimmung

Kalt

GERÖSTETES SAUERTEIG BAGUETTE

Mit französischen Anchovis & Olivenöl
Meersalz | Zitronenpfeffer

6,00 PRO STÜCK

PILZSALAT

Mit Petersiliencreme & Chicorée

9,00 PRO STÜCK

TARTLETTE

Bernsteinmakrele | Yuzu-Mayonnaise

6,00 PRO STÜCK

Warm

BLUMENKOHL - FALAFEL

In Chili & gewürzessig eingelegt

6,00 PRO STÜCK

SPICY HOKKAIDOKÜRBIS

In gereifter Soja-Sauce eingelegt
Sesam | Thai-Basilikum

6,00 PRO PORTION

GEBACKENE KABELJAUBÄLLCHEN

Mit Safran & leichter Aioli

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.

5 Gänge 159,00

5 Gänge vegetarisch 114,00

Auf Wunsch begleiten wir Ihr Menü gerne mit einer passenden Getränkebegleitung.

Weinbegleitung 95,00

alkoholfreie Getränkebegleitung 70,00

a la carte

VORSPEISEN

HERBSTLICHER SALAT

SCHWARZWURZEL & FELDSALAT

herbsttrüffl | haselnuss

21,00

TATAKI

HEIMISCHE BETE LEICHT GEGRILLT

Roter shiso | kalamansi

18,00

GEBEIZTE GELBFLOSSENMAKRELE

MIT FRÜHLAUCH & ENOKIPILZEN

ponzu | gerösteter sesam

29,00

KONFIERTE STECKRÜBE & STECKRÜBENPÜREE

MIT SALZZITRONENSCHAUM & CHIMICHURRI

18,00

HAUPTGÄNGE

HOKKAIDOKÜRBIS

Gnocchi & kürbisschaum

kerne | kernöl | roter chicoree

32,00

ROSA GEBRATENER REHRÜCKEN

Mit wacholder & demi glace

Geflämmte zwiebel | brombeere | karotten-Ingwerpüree

62,00

Thomas martin – meine klassiker

VORSPEISEN

HANDGESCHNITTENES RINDERTATAR

ALTER BALSAMICO & KALBSJUS
schalotte | kapern | CrÈme fraîche

28,00

SAMTSUPPE VOM HUMMER

Champagner & crÈme double
Zuckerschoten | Estragon

29,00



HAUPTGÄNGE

GESCHMORTES SCHAUFELSTÜCK

Vom rind aus Niedersachsen
rotweinreduktion | schalotte | sellerie

48,00

JACOBS BOUILLABASSE

edelfische & Krustentiere
sauce rouille | geröstetes landbrot | safrankartoffel

69,00

AUF DER HAUT GEBRATENER WOLFSBARSCH

cocobohnen | piment d'espelette | olive

49,00



Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gültigen gesetzlichen MwSt.
All prices are quoted in euros including the applicable statutory VAT.

Aus unserer Patisserie

DESSERT

VIERLÄNDER ZWETSCHGE

JOGHURT-KARDAMOMEIS | Nusspraliné

22,00

KARAMELLISIERTE ANANAS & VANILLE

kokossorbet | limette | atsinacress

24,00

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 kaffeeликör Vanille	

BLACK MANHATTEN	15,00
whisky kräuterbitter angostura orange	

AMARETTO SOUR	14,00
amaretto bourbon zitrone Eiweiß	