

Unsere Empfehlungen

| Normandie Austern Pleine mer N°3 |

| Chesterbrot | Zitrone |

6 Stück 15,00

| Block Foie gras de Canard |

| Sel de Guerande |

| Feigenconfit | warmes Brioche |

20,00

| Avocado „ready to eat“ | mariniert |

| Bergkäse | geröstetes Nuss-Topping | Garnitur |

-vegetarisch-

12,50

| Knusprige Fleischbällchen vom Weidelamm |

| nach holländischer Bitterballen-Art |

| Senfdipp | Rucculabeet |

14,00

| Kalbsnierenchen |

| Steinpilz Beurre blanc | bunte Möhren & Zuckererbsen |

| hausgemachte Bandnudeln |

24,50

| Filet vom Schwertfisch | zertifizierter Wildfang |

| Elsässer Speck | Gewürzrotkraut |

| Tobinamburnockerln |

27,00

Bestes Fleisch aus unserem eigenen Dry Ager

| Dry Aged Rückensteak | Franz. Charolais Färsen |

| 75 Tage bei uns gereift | Premium Master Cut |

| komplett ohne Fettrand | angenehme Reifenote |

| Ratatouille | unsere Trüffel-Pommes |

202gr 35,35

227gr 39,70

212gr 37,10

232gr 40,60

221gr 38,65

265gr 43,70

Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt. und Service