

Unsere Empfehlungen

| Frische Nordseekrabben in Aijoli |

| Garnitur | Baguette |

20,00

| Unser Austern - Duett |

| 3 Stück Bretonische Austern N°3 und 3 Stück flache Austern |

| Chesterbrot | Zitrone |

17,50

| Kaninchenterrine | Elsässer Art |

| Rote Bete - Tatar | Senfemulsion | Essiggemüse |

11,50

| Block Foie gras de Canard |

| Sel de Guerande |

| Feigenconfit | warmes Brioche |

20,00

| Duett von knusprigen Oliven & Fleischbällchen vom Weidelamm |

| nach holländischer Bitterballen-Art |

| Aijoli | Rucculabeet |

13,50

| Steinbuttfilet | Galizien | von Hand filetiert |

| fast wie gewachsen für unverfälschten Fischgenuss |

| Zitronen-Schnittlauchbutter |

| Grenaillekartöffelchen | Blattspinat |

36,00

Bestes Fleisch aus unserem eigenen Dry Ager

| Rib Eye Steak |

| für Liebhaber des guten Geschmacks! |

| Franz. Charolais Färse |

| 100 Tage bei uns gereift | Top Aroma |

| Non Plus Ultra Qualität | besser geht nicht |

| Pfälzer Bohnen | unsere Trüffel-Pommes |

288g 46,50

1 x Rückensteak ohne Fett

185g 37,-

| Filetsteak |

| vom franz. Charolais Rind |

| Premium Master Cut |

| nur aus der Mitte des Filets |

| das Beste ist gerade gut genug |

| Pfälzer Bohnen | unsere Trüffel-Pommes |

194g 44,60 215g 47,30

201g 46,20 244g 52,00

Bei Bestellung einer Vorspeise als Hauptgang erlauben wir uns 3,50 Gedeck - Aufschlag zu berechnen!
Ab 2 bestellten Vorspeisen entfällt der Gedeckaufschlag (Beilagensalat ausgenommen)

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