

## Unsere Empfehlungen

-nur à la carte-

Nicht kompatibel mit unseren Wahlmenüs

### | Bretonische Austern | Fin de Claire N°3 |

| Chesterbrot | Zitrone |

3 Stück 9,60      6 Stück 18,00

### | Octopus vom Grill |

| Zwiebel | Knoblauch |

| Kräuteröl | Baquette |

19,00

### | Bloc Foie gras de Canard |

| kalt serviert | ca. 60g |

| Pfälzer Feigenconfit | Sel de Guerande |

| Früchtedekor | warmes Brioche |

22,00

### | Rückensteak | Porco Iberico |

| saftig | aromatisch | vom Grill | Kräuterbutter |

| Auberginencreme | bunte Cherrytomaten |

| knusprige French fries |

32,00

### | Rückenfilet | Lofoten-Skrei |

| Zitronenbutter | Pfälzer Blattspinat |

| cremiges Schnittlauchrisotto |

34,00

## Dry aged Französisches Charolais Rind

-bei uns gereift-

### | Das Rückensteak |

| Premium Master Cut ohne Fettrand |

216g 34,60      246g 39,40

216g 34,60      250g 39,90

223g 35,70      250g 39,90

223g 35,70

Dazu servieren wir:

| portugiesische Böhnchen | unsere Trüffel-Pommes |