

Unsere Empfehlungen

| Avocado « ready to eat » |

| eingeweckte Pfifferlinge | Berkäse | Garnitur

17,00

(auch im Wahlmenü möglich! Aufpreis: 5,00)

| Bloc Foie gras de Canard |

| kalt serviert | ca. 60g |

| Pfälzer Feigenconfit | Sel de Guerande |

| Früchtetedor | warmes Brioche |

22,00

(auch im Wahlmenü möglich! Aufpreis: 10,00)

| Zanderfilet | Wildfang Jisselmeer |

| Rahmkraut | Speck | Belugalinsen |

32,00

| Steinbuttfilet | Galicien |

| fast wie gewachsen | für unverfälschten Fischgenuss |

| Zitronen-Schnittlauchbutter | Cime di Rapa |

| Grenaillekartöffelchen |

36,00

(auch im Wahlmenü möglich! Aufpreis: 15,00)

Dry aged Französisches Charolais Rind

| Das Entrecôte |

| 100 Tage bei uns gereift | sehr schöne Fleischaromatik |

201g 32,00

263g 39,45

268g 40,20

Dazu servieren wir:

| portugiesische Böhnchen | unsere Trüffel-Pommes |