

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
Früchtedekor	warmes Brioche
22,00

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

| Araignée de Veau | Spidersteak vom Kalb |

| Fleischzuschnitt alter Schule |
| als Tagliata aufgeschnitten | Schmorzwiebeln in Thymianjus |
| portugiesische Böhnchen | Kartoffelrösti |
32,00

(auch im Wahlmenü möglich! Aufpreis: 8,00)

| Steinbuttfilet | Galicien |

| fast wie gewachsen | für unverfälschten Fischgenuss |
| Zitronen-Schnittlauchbutter | Cime di Rapa |
| Grenaillekartoffelchen |
36,00

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

Aus unserem Dry Ager

| Dry Aged Filetsteak | Simmentaler Allgäu Färse |

| bei uns gereift | Premium Mastercut |
| schöne Marmorierung | feine Fleischaromatik |
(im Wahlmenü nur auf Anfrage)

Mit Kopfanteil

187 gr. 37,40

197 gr. 39,40

Filetmitte

197 gr. 43,40

211 gr. 46,40

232 gr. 51,00

232 gr. 51,00

252 gr. 55,00

Dazu servieren wir:

| Kräuterbutter | portugiesische Böhnchen | unsere Trüffel-Pommes |