

NACH LUST UND LAUNE

VORSPEISEN

Grillierter Thunfischrücken im Sesammantel mit Limone und Chili	38
Zweierlei von der Königsmakrele mit Brunnenkresse und Holunderblüten-Vinaigrette	32
Bretonischer Hummersalat mit jungen Mandeln, Sherry und grober Senf	58
Allerlei von der Entenleber mit konfiertem Rhabarber und Grand Cru Schokolade	42
Kopfsalatherzen mit Himbeer-Vinaigrette und souffliertem Freilande	28

HAUPTGÄNGE

Gratinierter Lammrücken auf buntem Pfifferlingragout mit Thymianjus	75
In 7 Pfeffern gebratenes Bisonfilet	75
Kalbshaxe aus dem Ofenrohr mit provençalischen Artischocken (ab 2 Personen)	75 p.P.
Gebratener Hummer auf indischem Linsenragout	85
Angelgefangener Steinbutt und Scampi aus dem Bouillabaissefond	75

KÄSE / DESSERT

Ausgesuchte Rohmilchkäse mit ihren Begleitern	22 / 28
Warme Topfen-Gianduja-Ravioli mit beschwipsten Himbeeren	28
Gerührter Eiskaffee mit Williamsbirne und Mandeln	28
Bunte Sorbet-Variation Attisholz	28
Schwarzwald-„Träumli“ von der Grand Cru Schokolade mit Sauerkirschen	28