

LES ENTREES - Vorspeisen

€

LES HUITRES

Fines de Claires

Sylter Royal

Tsarskaya

pro Stück 4.00

ST. JACQUES ET COURGE

Geröstete Jakobsmuscheln

karamellisierter Hokkaidokürbis und Jaipurcurry

44.00

ANGUILLE FUMEE ET FOIE GRAS

Terrine von Gänsestopfleber und geräuchertem Havelaal

Pfefferkaramell und Konfitüre von violetten Auberginen

42.00

OEUF ONSEN ET MORILLES

Gebackenes Demeter Onsenei

Morcheln und Bärlauchrahm

30.00

GRENOUILLES ET COURGETTES

Froschschenkel in Aromatenbutter gebraten

Zucchinibrandade und Coulis von roter Spitzpaprika

35.00

DATTES ET HARICOTS VERTS

Dattel-Bobbybohnenfalafel

Petersilienayran und Salzzitrone

30.00

SOUPE - Suppe

PETITS POIS ET ECREVISSES

Nicht passierte Brühe von jungen Erbsen mit Kerbelbutter gebunden

Beelitzer Spargel und geröstete Flußkrebse

30.00

LES POISSONS ET CRUSTACES - Fisch und Krustentiere

€

LOUP DE MER ET HARICOTS*

Geangelter Wolfsbarsch im Salzbroteig gegart
 Frikassee von Bohnen mit gezupftem Eisbein
 Olivenöl mit Kondimenten
 für 2 Personen



pro Person 49.00

LOTTE ET ENDIVES

Gebratener Seeteufel mit karamellisiertem Chicorée und Japanrettich
 Jus von Blauem Spätburgunder mit Kalbsknochenmark

70.00

TURBOT ET ASPERGES

Mittelstück vom Atlantik Steinbutt
 Sauté vom weißen Spargel und Morcheln
 Sauce Choron

90.00

CABILLAUD ET CHOU POINTU

Gerösteter Island Kabeljau
 Dôme vom Spitzkohl gefüllt mit grünem Spargel, Artischocken und Roscoff Zwiebeln
 Scheurebe Auslese gebunden mit halbgelazener Bretonischer Butter

55.00

HOMARD AU PIMENT ET CORIANDRE

Bretonischer Hummer geröstet mit Salz
 Chili und Koriander

75.00

LES VIANDES – Fleisch

ROGNON DE VEAU DE LAIT ET CAROTTES

Milchkalbsniere aus der Corrèze vom Holzkohlegrill mit Estragonkarotten
 Bio Linda Kartoffel und Sauce Béarnaise
 für 2 Personen

pro Person 45.00

AGNEAU DE LAIT ET FENOUIL

Rücken vom Limousin Lamm
 gratiniertes Fenchelgemüse
 einfache Bratenjus gebunden mit Olivenöl

70.00

Die Mehrwertsteuer von 19% ist in allen Preisen enthalten

* **MSC** das Siegel für nachhaltige Fischerei. Mit Ihrer Entscheidung können Sie Fischereien unterstützen, die Fisch auf nachhaltige Weise fangen. Weitere Informationen finden Sie auf: www.msc.org/de

FISCHERS FRITZ MENÜ

Froschschenkel in Aromatenbutter gebraten
Zucchinibrandade und Coulis von roter Spitzpaprika

~ ~ ~

Gerösteter Island Kabeljau*
Dôme vom Spitzkohl gefüllt mit grünem Spargel, Artischocken und Roscoff Zwiebeln
Scheurebe Auslese gebunden mit halbgesalzener Bretonischer Butter



~ ~ ~

Quarkkloß mit schmelzendem Inneren
im Hibiskusblütenduft gekocht
Sorbet von roter Williamsbirne

€ 105

€ 115**

HOMARD A LA PRESSE

Bretonischer Hummer à la presse
saisonales Gemüse und Hummercorailjus

ab 2 Personen
am Tisch zubereitet

€ 145.00
pro Person

**Bei der Wahl eines EIN HERZ FÜR KINDER Menüs unterstützen Sie mit 10 €
die BILD-Hilfsorganisation und somit in Armut lebende Kinder in Deutschland.

Die Mehrwertsteuer von 19% ist in allen Preisen enthalten

PRESTIGE MENÜ

Gänsestopfleberterrine mit roh marinierten Atlantik-Langostinos
Ingwerkaramell und lauwarmer Krustentierjus

~ ~ ~

Geröstete Jakobsmuscheln
karamellierter Hokkaidokürbis und Jaipurcurry

~ ~ ~

Gebackenes Demeter Onsen
Morcheln und Bärlauchrahm

~ ~ ~

Gebratener Seeteufel mit karamellisiertem Chicorée und Japanrettich
Jus von Blauem Spätburgunder mit Kalbsknochenmark

~ ~ ~

Frische und gereifte Rohmilchkäse
von Bouton d'Or

~ ~ ~

Süßes Rapsbrot mit Apfelmelasse
rotes Johannisbeergelee

4 Gang € 130.00	4 Gang € 140.00**
5 Gang € 150.00	5 Gang € 160.00**
6 Gang € 170.00	6 Gang € 180.00**

**Bei der Wahl eines EIN HERZ FÜR KINDER Menüs unterstützen Sie mit 10 € die BILD-Hilfsorganisation und somit in Armut lebende Kinder in Deutschland.

Die Mehrwertsteuer von 19% ist in allen Preisen enthalten