

**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](http://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**

Gänsestopfleberterrinen mit roh marinierten Atlantik-Langostinos  
Ingwerkaramell und lauwarmer Krustentierjus

~ ~ ~

Geröstete Jakobsmuscheln  
karamellisierte 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