

STARTER

Portion LiVär Schinken Prosciutto di Monastero	13,00
Portion Joselito Ibérico Jamón Gran Reserva de Bellota.....	28,00
Portion Jordan Oliven	11,50
Gillardeau-Auster mit Zwiebel-Vinaigrette & Chesterbrot.....Stk. 6,50	

VORSPEISE

Gebeizter Label Rouge Lachs mit Fenchel-Orangensalat & Ponzu	23,50
Rote Bete Salat mit Himbeervinaigrette, gebackenem Ziegenkäse-WanTan & Trüffelhonig.....	21,00
Rindertatar mit geröstetem Sauerteigbrot, bergischem Käse, Eigelbcrème & Pflücksalat	22,50
mit „ Prunier “ Caviar 15g vom sibirischen Stör.....	+ 24,00

Bunter Salat der Saison mit eingelegtem Gemüse, Kernen & Nüssen wahlweise mit Himbeer-Vinaigrette oder unserem Hausdressing.....	12,50
• mit Fischfilet	+ 18,00
• mit gebratenen Steakstreifen	+ 18,00
• mit gegrillten argentinischen Wildfang-Rotgarnelen	+ 18,00

„ Prunier “ Caviar vom sibirischen Stör klassisch mit Blinis, Frühlingslauch, Schalotte, gehacktem Ei & Crème fraîche • feines schwarzes Korn, kräftig, würzig, 15 g.....	42,00
---	-------

SUPPEN

Bouillabaisse mit Venusmuscheln, Queller & Sauce Rouille	19,50
Crèmesuppe vom Muskatkürbis „Tom-Kha Style“ mit Satéspeiß vom Miral Hühnchen	16,50
mit Satéspeiß vom Kräuterseitling	16,50

FISCH

Fisch des Tages mit Blattspinat, Kartoffelpüree & Schnittlauchöl	32,00
Steinbuttfilet mit Wurzelgemüse, Selleriepüree & Curry-Champagnerschaum.....	44,00

PASTA / VEGETARISCH / VEGAN

Lackierte Miso Aubergine mit Süßkartoffelpommes... vegan	24,50
Kartoffelgnocchis mit Feigen, Mimosettesauce & Trüffel	26,50
Vegane Currywurst mit Mumbai Curry, belgischen Pommes & veganer Mayonnaise ..	14,50
Linguine aglio, olio e Peperoncino	17,00
• mit Vongole	+ 18,00
• mit gebratenen Steakstreifen	+ 18,00
• mit gegrillten argentinischen Wildfang-Rotgarnelen	+ 18,00
Linguine mit Waldpilzen & Herbsttrüffel.....	26,50

FLEISCH

Babarie Entenbrust mit Rahmwirsing & glasiertem Cox Orange:.....	42,00
Rinderfilet mit Speckbohnen, Kartoffelgratin & Schalottenjus	49,00
Kalbs-Currywurst mit hausgemachter Currysoße, belgischen Pommes & Mayonnaise	16,50
Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat, Anchovis, Limette & Preiselbeeren.....	36,00
Geschmorte Kalbsbäckchen mit Markklößchen, Staudensellerie & Selleriepüree	39,00

DESSERT

Müllers Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster & Joghurteis	15,50
Müllers Schokoladenvariation von der Cru Virunga 70% Schokolade mit Himbeersorbet...15,50	
Sorbet du Chef ohne oder mit Champagner	4,00 / 8,00
Käseauswahl von Bernard Antony mit Sauerteigbrot & Feigensenf	24,00

Sie haben Fragen zu unseren **Allergenen**? Unser Service-Team hilft Ihnen gerne weiter!



QR-Code scannen
und noch mehr entdecken!

