



*Menü Plaisir - „Purer Genuss“ 51€*

*Karte*

*Enten-Stopfleber  
Rote Bete-Variationen  
Sorbet aus eingelegten Zwiebeln*

*24€*

*Oder*

*Marinierter Kaisergranat mit Limetten  
Granny Smith-Äpfel und Sellerie  
Würzbeilagen Basilikum-Zitrone*

*23€*

\*\*\*\*

*Edler Fisch  
Gegrillte Auberginen-Graffiti, Stiletto-Chutney  
Fischkopf-Sud mit Thymian*

*26€*

*Oder*

*Kalksfilet, langsam gegart  
und dann mit Rosmarin gebraten  
Variationen mit Artischocken und schwarzem Knoblauch*

*26€*

\*\*\*\*

*Vorfreude aufs Dessert  
Der Schritt des Gaumens von salzig zu süß  
Einblick in die Künste unseres Chef-Konditors Nicolas*

\*\*\*\*

*Erdbeer-Variationen mit Rhabarber*

*14€*



*Kulinarisches „Gourmet“ - Menü 69€*

*Karte*

*Goldbrasse und Taschenkrebs-Tatar  
Green Zebra-Tomate und Zitronatzitrone Bouddhas Hand*

*24 €*

\*\*\*\*

*Fisch von unseren Küsten  
Gartengemüse der Jahreszeit, Kokos-Schaum*

*32 €*

\*\*\*\*

*Kalbsfilet, langsam gegart  
und dann mit Rosmarin gebraten  
Variationen mit Artischocken und schwarzem Knoblauch*

*26 €*

\*\*\*\*

*Vorfreude aufs Dessert  
Der Schritt des Gaumens von salzig zu süß  
Einblick in die Künste unseres Chef-Konditors Nicolas*

\*\*\*\*

*Schokolade und Himbeeren*

*14 €*

*Zusätzlich:*

*Teller mit Käsesorten aus unseren Regionen (5 Portionen)*

*8 €*

*Käseplatte mit Sorten aus unseren Regionen*

*14 €*



## Menü Tentation - „Verlockung“ 39€

Karte

Perfekt und langsam weichgekochtes Ei bei 63°C  
Creme mit Büffel-Mozzarella aus Tréguennec  
« Mozza-Breizh »  
Tomaten-Pickles mit Tomatensorten aus alten Zeiten

18€

\*\*\*\*

Seeteufel, angebraten mit Gewürzen  
Gegrillte Paprika und Avocado  
Passionsfrucht-Schaum

21€

\*\*\*\*

Ananas mit Gewürzen und Milchreis

14€

## Kinder-Menü

Menü zu 14 €

Marinierter Fisch

Oder

Räucherschinken und Honigmelone

\*\*\*\*

Geflügelbrust, gebratene Kartoffeltaler

Oder

Fischfilet mit Gemüse je nach Jahreszeit

\*\*\*\*

Erfrischender Eisbecher (2 Kugeln) Oder Überraschungs-Dessert



*Hummer-Menü 89€ pro Person  
Serviert für 2 Personen  
und in drei Hummer-Gängen*

*Halber Hummerschwanz  
Granny Smith-Apfel und Sellerie  
Würzbeilagen Basilikum-Zitrone*

\*\*\*\*

*Zange angebraten  
Gegrillte Paprika und Avocado  
Passionsfrucht-Schaum*

\*\*\*\*

*Halber Hummer, gebraten,  
Gegrillte Auberginen-Graffiti, Stiletto-Chutney  
Fischkopf-Sud mit Thymian*

\*\*\*\*

*Vorfreude aufs Dessert*

\*\*\*\*

*Erdbeer-Variationen mit Rhabarber  
Oder  
Ananas mit Gewürzen und Milchreis  
Oder  
Schokolade und Himbeeren*