

VORSPEISEN

FANGFRISCHE AUSTER „fine de claire“	€ 3,90
HUMMER SAFRAN SCHAUM SUPPE Garten Kresse Kürbisöl	€ 8,90
BURRATA Tomatenfilet Mango Basilikum Pesto Sesam	€ 12,90
TATAR VOM LABEL ROUGE LACHS Avocado Tomaten Chutney Garten Kresse	€ 13,50
VEGETARISCHER ANTIPASTI-TELLER Hausgemachte Safran Aioli Büffel Mozzarella gefülltes Weinblatt mit Wildkräuterreis Champignon Zucchini Artischocke Paprika Auberginen-Röllchen gefüllt mit Frühlingszwiebeln & Frischkäse Wildkräutersalat	€ 12,90
ANTIPASTI-TELLER Vegetarischer Antipasti-Teller Dattel im Speckmantel Serrano Schinken Black Tiger Garnele	€ 17,90

HAUPTGANG

HAUSGEMACHTE RAVIOLI gefüllt mit Ricotta & Baby-Spinat Parmesan Gemüse Chips Salbei Butter	€ 18,90
MIESMUSCHELN Black Tiger Garnele Frühlingszwiebel Kräuter Weißwein Sauce getrüffelte Steakhouse Pommes	€ 19,90
WILDKRÄUTERSALAT Label Rouge Lachs Loup de mer Black Tiger Garnele Rosmarin Drillinge	€ 19,90
STEAK TATAR getrüffelte Steakhouse Pommes Wildkräutersalat Tomatenfilet hausgemachte Dijon Mayo	€ 19,90
HAUSGEMACHTE RAVIOLI gefüllt mit Artischocken Kräuter Pfifferlinge Black-Tiger-Garnelen Hummer-Sauce	€ 19,90
HAUSGEMACHTE SPÄTZLE tranchiertes Hüftsteak Safran Pilz Variation Trüffel-Rahm-Sauce	€ 21,90
WIENER SCHNITZEL VOM KALB Steakhouse Pommes Wildkräutersalat hausgemachte Safran Aioli	€ 21,90
ARGENTINISCHES HÜFTSTEAK getrüffelten Steakhouse Pommes Wildkräutersalat	€ 21,90
GEGRILLTER OKTOPUS Loup de mer Baby-Spinat Backplume Feta Kartoffel Lauch Püree Hummer Safran Schaum	€ 26,90

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen mit:

jeder Flammkuchen wird mit einem kleinen Wildkräutersalat serviert

Speck Zwiebeln Gartenkresse Käse	€ 11,90
Brie Käse Frühlingszwiebeln Trüffel	€ 12,90
Ziegenkäse Blaubeeren Walnüsse	€ 12,90
Chorizo Oliven Frühglingszwiebeln Feta Käse	€ 12,90
Tomate Mozzarella Garten Kresse Balsamico Creme	€ 12,90

DESSERT

CRÊPES SUZETTE Cointreau hausgemachtes Eis Orange	€ 8,90
FEINSTE KÄSEAUWAHL AUS FRANKREICH Feigengelee Trauben karamellisierten Walnüssen	€ 9,90