

SPEISEKARTE



KNIPSERS
HALBSTÜCK
CHRISTIAN RUBERT

MEERESFRÜCHTE

Absolut frisch! Die rohen Austern werden serviert mit Pumpernickel, Weißwein-Schalotten und Aioli

Austern auf Eis

Fine de Claire | 3 Stück | 12,00 €
„Excellence“ | 3 Stück | 16,50 €
Gillardeau | 3 Stück | 18,00 €
Wilde Sylter Royal | 3 Stück | 19,50 €

Austern überbacken

Baby Spinat, Weißwein Echalotten, Sabayone
3 Stück | 19,50 €

Austernplatte »Arcachon«

Austern, Wellhornschnellen, Crevette Rose
12 Stück | 52,00 €

AUS DEM OZEAN

Mehrmals wöchentlich frisch geliefert – von unseren Fischern aus der Bretagne oder vom Fischmarkt aus Paris.

Jakobsmuscheln vom Grill*

Kichererbsen Püree, Linsen Vinaigrette, Blütensalat
3 Stück | 25,50 €

Gambas Wildfang vom Grill*

Linguine, Kirschtomaten, Basilikum Olivenöl Chili
28,00 €

Bretonischer Wildfang Fisch »Petit Bateaux« *

Gegrillt auf der Teppanyaki Platte, Légumes du jour,
Tagespreis – wir beraten sie gerne!

VORSPEISEN

Raffinierte »Starter«, die Lust auf mehr machen...

Elsässer Riesling Fleischpastete im Blätterteig

Frühlingsgemüse Salat
21,00 €

„Croque Monsieur“ Jakobsmuscheln und Bayonne Schinken

„Vieux Beaufort d' Alpage“ Käse, Blütensalat
26,50 €

Geräuchertes „Rückenfilet“ vom irischen Bio-Lachs

Kartoffelpuffer-Spargel und Löwenzahn
in Meerrettich Vinaigrette
24,50 €

AUS DEM SUPPENTOPF

Christian Rubert's saisonale Suppen-Klassiker.

Spargelcreme Süsschen

mit gebeiztem Ei, Kräuteröl und Bergkäse Croutons
15,50 €

Spargelcreme Süsschen

mit gebeiztem Ei, Kräuteröl und Eiswoog Forelle
22,00 €

Spargel Minestrone

Minestrone mit Wild Ravioli „Raviowild“
22,00 €

FLEISCH VOM GRILL

Fleisch bester Qualität, am Knochen gereift. Garstufe nach ihrer Wahl. Gebraten auf der Teppanyaki Platte.

Kalbsleber vom Grill

karamellierte Apfel-Zwiebel Frit, Spargel vom Grill
28,00 €

Rinderrücken aus dem Dry Ager

Gebratene Champignons Persillade, Rindersaft,
Gemüse der Saison, Schloßkartoffeln
34,00 €

Rinderfilet aus dem Dry Ager

Schalotten Marmelade, Saison Gemüse, Schloßkartoffeln
48,00 €

Kalbslendchen „Fernand Point“

mit Spargel überbacken, Kartoffelpüree
49,00 €

VEGETARISCH

Vegetarische Köstlichkeiten, vielseitig und voller Raffinesse.

„Croque Monsieur“ Tramezzini

Halloumi Schafskäse vom Grill, Harissa, Honig, Tomaten,
Gurken, Koriander, Petersilie
19,00 €

grün/weißer Spargelsalat

Safran Tropea Zwiebeln, Friséesalat, Kümmelbrot
22,50 €

Orecchiette Nudeln

Spargel, Champignons, Spargel-Spinat-Pesto
22,00 €

STARKE STÜCKCHEN

Die »starken Stückchen« – Klassiker, die jeder mag. Modern interpretiert – klassisch inspiriert.

Halbstück »Wiener« Kalbsschnitzel

Raabs Brot-Panade, Bratkartoffeln
28,00 €

Mit einer Portion Spargel, Petersilien-Kartoffeln
und Soße Hollandaise
39,50 €

Schwarzfederhuhnkeule „Au Vin“

Champignons, Zwiebeln, Speck, Bandnudeln
29,00 €

Milchlammkeule aus den Pyrenäen

für 2 Personen am Stück gebraten,
Gemüse Allerlei, Spargel, Rosmarin Kartoffeln,
Knoblauch in der Schale
68,00 €

* serviert mit gebratenem Spargel und Salzkartoffel

DESSERT

Rhabarber

weißes Schokoladen Palet breton, rote Grütze
16,50 €

Geeistes Erdbeeren Vacherin

Baiser, Erdbeereis, Erdbeer Salat
15,50 €

Tarte Maison

*Wir backen täglich eine Tarte Maison für Sie
- saisonal belegt - nach Lust & Laune
unserer Pâtissière
Natur | 9,00 €*

mit hausgemachtem Tahiti-Vanille Eis | 12,00 €
mit Eis und geschlagener Sahne aus der Normandie
14,00 €

Käse Auswahl

von unserem Reifmeister Monsieur Antony
mit Salzbutter aus der Normandie und Obstkompott
3 Sorten | 12,00 €
5 Sorten | 18,00 €

KAFFEE SPEZIALITÄTEN

Kaffeemanufaktur „Weidmann“ Kirchheimbolanden

Espresso 3,10 €
Caffè Americano 3,40 €
Cappucino 4,50 €

DIGESTIF 2cl

Distillerie Artisanale Hagmeyer – Balbronn / Elsass

Traditionnelle

Quetsch d'Alsace 6,50 €
Mirabelle d'Alsace 6,50 €
Kirsch d'Alsace 6,50 €
Poire Williams de Balbronn 6,50 €
Framboise d'Alsace 7,50 €

Gourmand

Vielle Prune 8,50 €
Coing 8,50 €
Marc de Gewürztraminer d'Alsace 8,50 €
Gingembre 7,50 €

Destillerie Achim Lingenfelder – Großkarlbach

Williams Birnen 7,50 €
Syrah Trester 8,50 €
Gelber Orleans 9,50 €
Vogelbeere 8,50 €
XO Riesling Eisweinbrand 10,50 €

Brennerei Rochelt – Tirol / Österreich

Klassiker

Gravensteiner Apfel 24,50 €
Wachauer Marille 24,50 €
Williams Birne 24,50 €

Raritäten

Schwarzer Ribisel 24,50 €
Waldhimbeere 24,50 €

Schnapscuvee

Inntaler 24,50 €