

Speisekarte

VORSPEISEN

Austern - Fine de Claire Poget pro Stück 4,50 €

Christian's Fischsuppe „Facon Bouillabaisse“

als **Vorspeise** mit Fischfilet, Knoblauchcroutons und Sauce Rouille..... 29,00 €

als **Hauptgericht** mit fünf verschiedenen Fischarten à Part serviert 49,00 €

Carpaccio Pulpo

Himbeer-Zwiebel-Marinade, gebratene Gambas, Rucola, Pecorino 28,50 €

Spargel-Bergkäse-Gratin mit Duo vom Lachs

Graved mit Honig-Senf und als Klößchen..... 26,50 €

Spargel-Bergkäse-Gratin

Vegetarisch mit Wildkräutersalat..... 21,00 €

Grün-weißer Spargelsalat mit „geflamten“ Rinder-Carpaccio

Burrata, Erdbeeren, Balsamico, Salsa Verde..... 32,00 €

Grün-weißer Spargelsalat vegetarisch

Burata, Erdbeeren, Balsamico, Salsa Verde 26,00 €

HAUPTSPEISEN

Seeteufel-Medaillons

Spargel-Morchel-Risotto, Petersilie-Jus, Baby Pak Choi Tempura 42,00 €

Loup de Mer

Petersilienwurzel-Püree, Gremolata salsa, Rote Beete-Gnocchi..... 39,00 €

Australisches Flanksteak „BBQ“ mit Spargel in Folie gegart

Ofenkartoffel mit Schmand 42,00 €

Brust & Keule vom Elsässer Junghahn auf einem Kräuterbett gegart

Estragon-Jus, Saubohnen-Erbesen-Zuckerschoten-Ragout, Kartoffel-Parmesan-Püree 38,00 €

DESSERTS

Tarte du jour

mit Vanilleeis..... 12,50 €

Erdbeer-Parfait

mit Limetten-Joghurt-Eiscreme, Salzkaramel-Crunch 16,50 €

Käse Auswahl von unserem Reifmeister aus dem Elsass

mit Salzbutter aus der Normandie und Obstkompott..... 15,50 €