

Speisekarte

VORSPEISEN

Christian's Fischsuppe „Façon Bouillabaisse“

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

als Hauptgericht mit fünf verschiedenen Fischarten à Part serviert49,00 €

Meli Melo von der Urtomate aufgegossen mit einer Tomateninfusion – Nature21,00 €

dazu Rucola in einer Balsamico-Vinaigrette und Parmesanspäne

Wahlweise und à part serviert

„Monte Ziege“ Ziegenkäse Croûton24,00 €

Ragout von Gamba, Jakobsmuschel und Pulpo.....28,00 €

Kalbstatar in Kapern-Remoulade mariniert.....28,00 €

Praline vom Kalbskopf im Tempura-Teig ausgebacken

Frisée, gebratene Pfifferlinge, Cornichon-Vinaigrette und Wachteleicroûtons29,00 €

Makrelenfilet mariniert und gebläut

Ceviche-Gemüse-Sud mit Anchovis und Basilikum Öl.....27,50 €

HAUPTSPEISEN

Loup de Mer im Muschel-Weißwein-Sud

Gartengemüse, breite Bandnudeln.....41,00 €

Heilbutt Filet

Tomaten-Basilikum Beurre Blanc, gebratene Gnocchi.....44,00 €

Kalbslenden & sommerlich geschmortes Bäckchen

Tomaten-Artischocken-Ragout mit Salzzitrone und Oliven, Risottata von Fregola Sarda.....48,00 €

Lammrücken „Provençale“

Mit Rosmarin-Kartoffeln42,00 €

DESSERTS

Tarte du jour

mit Vanilleeis.....12,50 €

Beereneis Soufflé

mit Sorbet.....16,00 €

Käse Auswahl von unserem Reifmeister aus dem Elsass

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

3-Gang Menü: 69,- €

Vorspeise, Hauptgang, Dessert

4-Gang Menü: 89,- €

Vorspeise, 2 Hauptgang, Dessert

5-Gang Menü: 105,- €

2 Vorspeise, 2 Hauptgang, Dessert