

CHAMPAGNE & CRÉMANT

- Viola »Riviera Hugo« St. Germain, Lavendelsirup, Limette, Crémant Rosé ... 12
Louis Despas Crémant Rosé de Loire AOP 0,1l ... 8.5 0,75l ... 49
Champagne Pascal Duquet Blanc de Blancs »l'Horizon« 0,1l ... 12 0,75l ... 89
Champagne Perrier Jouët Brut Grand Cru 0,1l ... 14 0,75l ... 98
Champagne Perrier Jouët Blason Brut Rosé 0,1l ... 18 0,75l ... 129

ENTRÉES-ANTIPASTI

Vorspeisen werden serviert sobald sie in der Küche angerichtet sind

- Oliven, geröstete Mandeln, Parmigiano vecchio ...9
Burrata, Zitrus-Fenchel, Pistazien, Orangenöl ...13
Avocado-Humus, Crudités, Falafel, Tahina-Joghurt ...11
Calamari, Pimentos de Padron, Couscous, Zitrus ...14
Romanasalat, Vinaigrette, Schnittlauch, Champignons ...8
Vitello Tonnato, Kapernbeeren ...13
Hummersalat l'Américaine, Mayonnaise ... 22
Scampi & Oktopus vom Holzkohle-Grill, Oliven, Fenchel, Peperoncini ... 24
Trüffel-Flammkuchen, Crème fraîche, Frühlingslauch ... 22
Frittiertes Buttermilch - Hühnchen, Endivien - Mesclun, geräucherte Tomaten-Aioli ...14
Auberginen Parmigiana, Basilikumcrème ... 12

RAW FOOD & CHARCUTERIE

- Prosciutto Crudo, Grissini ... 9/16
Rinderfiletcarpaccio, venezianisches Dressing, Parmigiano ... 17 mit Trüffel 29
Thunfisch Tatar, Avocado, Peperoncini, Minze ... 19
Bœuf Tartare, Wachtelspiegelei, Crostini ...16/29

PASTA & RISOTTO

- Papardelle »al Ragù Bolognese« *piccolo* ... 9 *grande* ... 15
Ricotta - Amalfi Zitronen - Ravioli *piccolo* ... 13 *grande* ... 21
Linguini Vongole *piccolo* ... 12 *grande* ... 19
Linguini, ½ Hummer, Tomaten-Bisque Basilikum ... 29
Risotto alla Rocca *piccolo* ... 12 *grande* ... 19

Unsere Speisen können Allergene und Kreuzkombinationen enthalten. Bitte sprechen Sie den Service an!

- FRISCH VOM MARKT -

FISCH & KRUSTENTIERE FINDEN SIE
AUF UNSERER TAGESKARTE

VIANDE/CARNE VOM HOLZKOHLEGRILL

- Charolais - Filet Frankreich, »Cafe de Paris« gratiniert 200g ... 33 · 300g ... 43
Limousin - Filet, Frankreich 200g ... 38 · 300g ... 49
Américain Rib Eye, US Beef 250g ... 27 · 350g ... 38
T-Bone Steak Irland dry aged 550g ... 45
Limousin »Côte de Veau« Kalbskotelette 400g, gegrillter Romana ... 39
»Poûlet rôti« halbes Bauernhuhn zerlegt, Ofengemüse, Zitrone, Kräuter, Oliven ... 19
Lammkotelettes ... 22

AB 2 PERSONEN

- Wolfsbarsch »Loup de Mer« in der Salz-Brotkruste ... 79
Seezunge »à la Meunière«, Kapern, Zitrone ... 77
Ganzer Hummer vom Grill l'Américaine, Mayonnaise ... 49
»Chianina« Bistecca Fiorentina, Toskana 1,2 kg ... 129
»Chateaubriand« Charolais Filet, Frankreich 600 gr ... 89 · 1kg ... 149

LÉGUMES/VERDURA

- Spargel, Baby Karotten, Trüffel-Limonen-Dressing ... 8
Pimentos de Padron ... 6
Artischocken rôti, Frühlingslauch... 6
Coco Bohnen - Ratatouille ... 5

GARNITURE-CONTORNI

- »Purée Maison«, Kartoffelpüree ... 4
»Panisses Dorée« Kichererbsenkroketten, Kräuterquark ... 5
Pommes Frites ... 4,5
Erbsen-Lauch-Minzpüree ... 5

SAUCEN

- Weisse Cognac-Pfeffercrème ... 5
Béarnaise ... 4
Salsa verde ... 4
Beurre Maitre d'hotel ... 3

Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19%