

Vorspeisen - Entrées

Carpaccio 20
Cipriani - Parmesan - Pinienkerne

Thunfisch Tatar 20
Süßkartoffel Creme - Wakame - Wasabi Nüsse - Ingwer

Rinder Tatar 24
Crème fraîche - Brotchips - Pommes frites

Avocado Tatar 16

Kandierte Tomaten - Oliven
Nordseekrabben - Krabbenchip 22

Sashimi (Wasabi Creme - Sojasauce - Ingwer)
Ahi Tuna 26
Ji Hao Lachs 24

Dreierlei vom Lachs 28
Lachs Tatar auf Avocado - Gebeitzter Lachs auf Rösti - Geräucherte Lachspraline

Austern
Irische Felsenauster Chesterbrot - Schalotten Kräuter Vinaigrette 6
Rockefeller Spinat - Meerrettich Mornay 8

Suppen - Soupes

Rinder Consommé 18
Leberknödel - Gemüsebrunoise - Flädle

Geeiste Gurken-Ingwer-Suppe 15
Paprika Brunoise - Schnittlauch

Bouillabaisse du Nord >Edelfischsuppe< 26
Pernod - Safran - Röstbrot - Aioli

Salate - Salades

Sommersalat
Sprossen - Geröstete Kerne - Buchweizen - Radieschen - Kirschtomaten 14
mit Garnelen 22
mit Rinderfilespitzen 26

Tomaten Brot Salat 19
Rucola - Kandierte Tomaten - Oliven - Croutons - Ziegenkäse

Klassiker - Classique

Original Wiener Schnitzel Bratkartoffeln - Preiselbeeren - Gurkensalat	23	33
Cordon Bleu Kartoffelpüree - Preiselbeeren - Gurkensalat		33
Getrübete Rinderfiletwürfel Tagliatelle - Trüffelrahm - Schwarzer Trüffel	29	37
Königsberger Klopse Kartoffelpüree - Kapern Sauce - Rote Bete	21	24
Black Tiger Garnelen du chef cuisinier Peperoni - Fleur de Sel - Gebackenes Gaues Brot	24	36

Fleisch - Viande

Kalbsleber- Berliner Art Gebratener Granny Smith - Blonde Zwiebeln - Kartoffelpüree		29
Geschmorte Kalbsbäckchen Blumenkohl-Püree - Vichy-Karotten - Rotwein Schalotten		36
Lammchops Waldpilze - Schupfnudeln - Rotwein-Jus		39
Zitronen Maishuhn „Sous-vidé“ Chorizo-Aprikosen-Risotto - Kaiserschoten - Weißwein-Velouté		29
Chateaubriand > für 2 Personen < pro Person 300gr Trüffel Jus - Tagesgemüse - Rosmarinkartoffeln (Zubereitungszeit ca. 45 Minuten)		130
Entrecôte (mit 2 Beilagen & 1 Sauce)	300gr 46	400gr 59
Rinderfilet (mit 2 Beilagen & 1 Sauce)	200gr 36	300gr 50

>Alle Rindfleischspezialitäten werden mit 2 Beilagen und 1 Sauce nach Wahl serviert.<

Beilagen

Babypinat Salat - Kartoffelpüree - Pommes Frites - Glasierte Möhren - Röstkartoffeln		6
Bratkartoffelsalat - Pfannengemüse - Tagesgemüse - Waldpilze - Risotto		

Saucen

Rotwein Jus - Pfefferrahmsauce - Weisswein Velouté - Kräuterbutter		6
--	--	---

Fisch - Poissons

Moules Frites	26
Dänische Miesmuscheln - Pommes Frites	
Färöer Lachsfilet	32
Babypinacat - Balsamico-Tomaten - Rosmarinkartoffeln	
Filet vom Loup de Mer	36
Pfannengemüse - Safranpüree - Hummerschaum	

Vegetarisch / Vegan - Végétariens

Sellerieschnitzel	23
Bratkartoffelsalat - Gurkensalat	
Rote-Beete-Risotto	24
Estragonschaum - Gebackene Kapern - Gelbe Beete	
Kartoffelknödel mit Rahm-Waldpilzen	23
Geschmorter Porree	

Dessert

Crème Brûlée	12
Mohnkuchen	13
Chili-Kirschkompott	
Quark-Holunderblütenmousse	14
Aprikosenröster - Mandeln	
Eis	4
Vanille - Schokolade	
Sorbet	4
Himbeere - Mango - Zitrone	
Käse Auswahl mit Grissini & Feigensenf	70gr 17
Comté - Mimolette - Langres - Fourme d' Ambert	120gr 21