

WOHLFÜHLKÜCHE VORSPEISEN

Baders Fischeintopf

Safran // Meeresfische // Sauce Rouille
€ 12,00

Chili & Wasabi King Prawns

Chili, Wasabi & Yuzu Dip
asiatischer Gemüsesalat // Pitahayasauce
€ 18,00

Consommé double

Flädle // Wurzelgemüse
€ 10,00

Rinderzunge "Nicoise"

Kappern // getrocknete Tomaten
€ 12,50

Pulpo a la "plancha"

Jalapeno Mayonnaise
Kim Chi Salat // Rettich // Wasabivinaigrette
€ 14,50

Hausgemachte Gänsestopfleberterrine

-mit Hennessy X.O. parfümiert-
leicht gerösteter Brioche
Mangochutney // Apfel
€ 18,00 / € 25,00

Al dente gekochte Eiertagiatelle // alla Carbonara

-im Parmesanleib live zubereitet-
Vorspeise € 15,00

DIE BESONDERE EMPFEHLUNG

Bretonische Seezunge im Ganzen vom Grill

Champagnersauce // Blattspinat // Butterkartoffeln
€ 32,00

HAUPTSPEISEN

Klassisches Wiener Schnitzel

-aus dem Milchkalbsrücken-
Preiselbeeren // Zitrone // Röstkartoffeln
rahmiger Gurkensalat
€ 28,00

Bretonisches Steinbuttfilet

-Hamburger Art-
Pommery Senf Sauce mit Champagner
Blattspinat // Butterkartoffeln
€ 45,50



Ochsenchwanzragout

-butterzart geschmort-
Schmorsauce mit Madeira
Kartoffel-Trüffelpüree // gedünsteter Kopfsalat
€ 26,00

Steinköhlerfilet

-Safransud-
Bouchot Muschel - Pulporagout
Wildreis // Tomatenconfit
€ 28,00

Saltimbocca vom Bretonischen Blattbutt

Pimentosauce mit Sobrasada
Kartoffelgnocchi // geschmorte Artischocken
€ 37,50