

ABENDKARTE

VORSPEISEN

Foie gras Carpaccio

*Dünn geschnittene, gekochte Foie gras von der Ente, Artischocken aus der Bretagne,
Schwarztrüffel-Vinaigrette*

Tataki vom Blauflossen-Thunfisch auf knuspriger Tomaten-Oliven-Tarte * (O3)
Sauce Vierge, Vanillepfeffer aus Madagaskar

In Salzkrust gebackene Rote Bete (PB) (GC)
Eingelegtes Gemüse, Wintertrüffel-Vinaigrette

Carpaccio von Jakobsmuscheln*, Oscietra-Kaviar von Calvisius (GC) (O3)
Granny-Smith-Apfeltatar, Schnittlauch-Vinaigrette

Schneckenauflauf nach Burgunder Art
Schnittlauch-Knoblauch-Sahnesauce, Gemüse-Julienne

Krabbenkuchen mit französisch-karibischer Cajun-Note
Aioli mit gerösteten Kirschtomaten, Gemüsesalat

Paté en crôte
Französische Krustenpastete nach Familienrezept, Taube aus ländlicher Haltung, Kochschinken

SALATE

Caesar Salad
Paprikacroustons, Don-Bocarte-Sardellen, Parmigiano Reggiano, Caesar-Dressing

Assiette de crudités (PB) (GC)
Französischer roher, frisch geschredderter Gemüsesalat, Dijon-Vinaigrette

Cœur de Laitue au Roquefort (VG) (GC)
Kopfsalat, Schalotten, Roquefort (geschützte Ursprungsbezeichnung, AOC)

SUPPEN

Klassische Hühnerconsommé „Renaissance“ nach Escoffier-Art (GC)
Gartengemüse, Kräuterroyale

Soupe de poisson Marseillaise (Fischsuppe nach Marseiller Art)
Fischsuppe, Emmentaler, Rouille-Sauce, Knoblauchcroustons

Samtsauce aus geröstetem Knoblauch und Mais (PB)
Buchweizen, Kokosmilch, Koriander

LITTLE ITALY

Als Vorspeise oder Hauptgericht erhältlich

Calamarata-Pasta von Pietro Massi
Carbonara oder San-Marzano-Tomatensauce (geschützte Ursprungsbezeichnung, g.U.)

Gran-Reserva-Risotto mit Acquerello-Reis
Geräucherter Ricotta, Tatar von roten Adria-Garnelen

* Gesundheitshinweis: Der Verzehr von rohem oder nicht vollständig durchgegartem Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eiern kann das Risiko einer Lebensmittelvergiftung erhöhen, insbesondere wenn Sie an bestimmten Krankheiten leiden.