

STARTERS/ENTRÉES/VORSPEISEN

Lightly smoked halibut fillet with langoustine, olive crumb, brandade, gel of farmland yogurt and olive oil powder € 16,50
 Filet de flétan fumé avec langoustine, chapelure d'olive, brandade, gel de yaourt de la ferme et poudre d'huile d'olive
 Leicht geräuchertes Heilbuttfilet mit Langusten, Olivenkrümel, Brandade, Joghurtgel und Olivenölpulver

Roasted and thinly sliced scallops with parsnip cream, hazelnut Madeleine, violet chips and arugula € 16,50
 Coquilles rôtis et tranchés finement avec crème de panais, Madeleine aux noisettes, chips de violette et roquette
 Geröstete und in dünne geschnittene Jakobsmuscheln mit Pastinakencreme, Haselnuss-Madeleine, Violette Kartoffelchips und Rucola

Confit of suckling pig lomo with bbq celeriac crème, pata negra, spring roll of spare rib and its sauce with hoisin € 15,50
 Confit de lomo de cochon de lait avec crème de céleri-rave barbecue, pata negra, rouleau de printemps de côtes levées et sauce hoisin
 Confit von Spanferkel Lomo mit Bbq-Knollensellerie-Salbe, Pata Negra, Frühlingssrolle Spare Rib und seinem Lack mit Hoisin

Terrine of venison pastrami, game stew and duck liver with gingerbread, small croquettes of black pudding, salsify and crispy bacon € 15,50
 Terrine de pastrami de chevreuil, ragoût de gibier et foie gras de canard au pain d'épices, petites croquettes de boudin noir, salsifis et bacon croustillant
 Terrine aus Hirschpastrami, Wildpfeffer und Entenleber mit Lebkuchen, kleines Krokette aus Blutwurst, Schwarzwurzel und knusprigem Speck

Oysters: Classic or au gratin	half a dozen	€ 19,50
	Dozen	€ 36,50
Huîtres : classique ou au gratin	Demi-douzaine	
	Douzaine	
Austern naturell oder classique	Halbes Dutzend	
	Dutzend	

INTERMEDIATES/ENTREMETS SALÉS/ZWISCHENGERICHTE

Creamy truffle spaghetti with poached free-range egg, foam of Parmesan cheese and roquette € 17,50
 Spaghetti crémeux à la truffe avec œuf poché, mousse de Parmesan et roquette
 Cremige Trüffel-Spaghetti mit pochiertem Freilandeier, Parmesankäse und Roquette

Cream of pumpkin with salami, king prawn balls, crème fraîche and fermented garlic € 9,50
 Crème de citrouille au salami, boulettes de crevettes roses, crème fraîche et ail fermenté
 Kürbiscreme mit Salami, Riesengarnelenbällchen, Crème Fraîche und fermentiertem Knoblauch

Poussin galantine with roti spices, string beans, potato crème, stewed leg and poultry gravy € 15,50
 Poussin galantine aux épices roti, haricots verts, crème de pomme de terre, cuisse cuite et sauce à la volaille
 Frühlingshähnchen-Galantine mit Roti-Kräutern, Schnittbohnen, Kartoffelsalbe, gedünstetem Riegel und Geflügelsauce

MAIN COURSES/PLATS PRINCIPAUX/HAUPTGERICHTE

Roasted cod fillet with riso venere, beetroot crème, scallops, artichoke and light Hollandaise sauce € 25,50
 Filet de cabillaud rôti au riso venere, crème de betterave, coquilles, artichaut et sauce hollandaise légère
 Gebratenes Kabeljaufilet mit Riso Venere, Rote Bete Salbe, Jakobsmuscheln, Artischocke und luftiger Sauce Hollandaise

Surf and turf of tenderloin and lobster with potato fondant, asparagus, spinach, cauliflower and sauce Bordelaise € 28,50
 Surf et turf avec filet de boeuf et homard au fondant de pomme de terre, asperges, épinards, chou-fleur et sauce Bordelaise
 Surf und Turf vom Rindfleisch filet und Hummer mit Kartoffelfondant, Spargel, Spinat, Blumenkohl und Sauce Bordelaise

Crispy pan-fried tame duck breast with croque monsieur of duck liver, celeriac, apple and poultry gravy € 25,50
 Magret de canard frit croustillant avec croque monsieur de foie gras de canard, céleri-rave, pommes et jus de volaille
 Knusprig gebratene zahme Entenbrust mit Croque Monsieur aus Entenleber, Sellerie, Apfel und Geflügelsauce

Roasted venison with carrot and potato stew structures, stewed pear, pear potato mash, sprouts and game gravy with 5-spice € 32,50
 Chevreuil rôti avec des structures de ragoût de carottes et de pommes de terre, compote de poires et purée de pommes de terre aux poires, germes et sauce au gibier avec 5 épices
 Gebratenes Reh mit Karotte und Kartoffel, Birnenblitz, Sprossen und Wildsoße mit 5 Gewürzen

CHEFS MENU

Please read our two-weekly changing chefs menu.
 You can find this in the small menu card.
 You can arrange a delicious 3, 4, 5 or even 6 course menu.

*Do you have an allergy? Please notify us in advance.
 Avez-vous une allergie? Veuillez nous en informer à l'avance.
 Haben Sie eine Allergie? Bitte benachrichtigen Sie uns im Voraus.*