



Speisekarte

Vorspeisen – Les entrées – antipasti

- Auster Fines de Claire
- Kalbsbrües auf Linsenbett u. Portweinsauce
- Escargots a la Normande
- Burrata an Mangospalten Tomatensalat an Dattel-Feigen - Vinaigrette
- Lachs-Avocado-Tartar an einer Zitronen-Vinaigrette
- Carpaccio von Lotte und Lachs Artischocken Tatar
- Gratinierter Ziegenkäse an Wildkräutersalat
- Das Besten von der Ente` Mousse Pate ` Carpaccio auf Salatbouquet
- Rinder Tatar mit Pommes
- Vitello Tonnato vom Kalbstafelspitz ` a la Marc `

Hauptspeisen

- Spaghetti mit argentinischen Wildgambas
- Enten Confit auf ChampagnerSauerkraut mit Püree an Cassissauce
- Salat Petite Marie Nicoise mit gegrilltem Lachs
- Mais Poulade a la Normande mit Trüffelpüree
- CaramelNudeln gefüllt mit Steinpilzen in Salbeibutte
- Kalbsleber ` Lyonnaise mit Püree u. Salat
- Angus Paillard vom Grill mit Pommes u. Ruccola



- Rinderfilet mit Steinpilzsauce u. Püree
- Kalbstafelspitz mit Meerrettich Sauce u. Püree
- Kabeljau Rücken in Pommery Dijonsensauce
- Bouillabaisse ` a la Marc `
- Lotte an Weißwein-Tomatenjus u. Basilikumpüree
- Atlantic Sardinen Filets gegrillt mit Pommes u. Alioli

Dessert

- Creme Brulee
- Foundout au chocolate mit Vanilleeis
- Sorbee mit frischen Früchten
- Pannacotta mit Früchten
- Parfait mit Walnüssen