

Menu

Lachstatar an Avocado und Saiblingskaviar...19 €

Consommé Double vom Huhn mit Wurzelgemüse und
Wagyu-Fett...18 €

Rote Garnele in Tempura an Wasabi-Mayonnaise und
exotischen Früchten...14 €

Winterkabeljau mit Frühlingslauch und Beurre
blanc...34 €

Belgisches Kalbsbäckchen « Private Selection » mit
Hummus, Karotte und eingelegten Schalotten...36 €

Crème Brûlée...11 €

Käseauswahl von Affineur Tourrette...16 €

5 Gänge...86 € Weinreise...45 €
(ohne Garnele, mit Käse oder Dessert)

6 Gänge...96 € Weinreise...55 €
(mit Käse oder Dessert)

7 Gänge...106 € Weinreise...65 €

Menu von der irischen Bio-Pekingente (nur tischweise, ab 2 Personen)

Essenz mit Wurzelgemüse und hausgemachtem Tofu

Dim Sum an Grünem Apfel und Jus chinois

Rosa Entenbrust und Salat von der Keule mit knuspriger Entenhaut, dazu japanischer Reis, Gurke, Lauch, Crêpes und Hoisin-Sauce

3 Gänge für 2 Personen...139 € Weinreise p.P....28 €

Tagesmenu « Banlieue »

...etwas weniger aufwändig, aber aus den gleichen hochwertigen Produkten und mit genauso viel Liebe gekocht und serviert...

Vorspeise, Hauptgericht, Crème Brûlée...54 €

Jeden Sonntag von 12-15 Uhr: « Sunday Roast »

Vorspeise, Sonntagsbraten, Dessert...52 €