

## Januar-Menu

Lachstatar mit Avocado, Ponzu und Saiblingskaviar...22 €

Salat von der Königskrabbe, Gurke, Thai-Vinaigrette und  
Erdnüsse...28 €

Maronencremesuppe und Périgord-Trüffel...18 €

Wildfanggarnele in Tempura mit Wasabi-Mayonnaise und  
exotischen Früchten...16 €

Winterkabeljau an Frühlingslauch, Shiitake und Büsumer  
Krabben...36 €

Hirschkalb mit Maronen, Cranberries und Kartoffelstock...38 €

Moelleux au Chocolat an Sorbet von exotischen Früchten...14 €

Käseauswahl von Affineur Tourrette...16 €

**5 Gänge...86 €**

**Weinreise...45 €**

**(ohne Königskrabbe und Winterkabeljau, mit Käse oder  
Dessert)**

**6 Gänge...96 €**

**Weinreise...55 €**

**(ohne Königskrabbe, mit Käse oder Dessert)**

**7 Gänge...106 €**

**Weinreise...65 €**

**(mit Käse oder Dessert)**

**8 Gänge...116 €**

**Weinreise...75 €**

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

Essenz mit Wurzelgemüse und hausgemachtem Tofu

Dim Sum an Rotkohl, 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...52 €

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

Vorspeise, Sonntagsbraten, Dessert...49 €