

## September-Menu

Bio-Buttermilch mit eingelegten Radieschen, Gurke  
und Dill...15 €

Wildfang-Garnele In Tempura gebacken mit Wasabi-  
Mayonnaise, Reisflakes und exotischen Früchten...16 €

Bretonischer Steinbutt mit Bouchot-Muscheln,  
Passepierre-Algen, geschmorten Tomaten und Beurre  
blanc von Kellers Riesling...36 €

Gegrilltes Iberico-Schweinekinn süß-sauer an Miso und  
Aubergine...32 €

Duett vom Kalb « Private Selection » mit Hummus,  
Karotte und Burgunderjus...34 €

Pistazien-Torrone-Cake an Kokoseis, Himbeeren und  
Joghurt...14 €

Käseauswahl von Affineur Tourrette...16 €

**5 Gänge...85 €    Weinreise...45 €**  
**(ohne Iberico, mit Dessert oder Käse)**

**6 Gänge...95 €    Weinreise...55 €**  
**(mit Dessert oder Käse)**

**7 Gänge...105 €    Weinreise...65 €**

## **Menu von der irischen Bio-Pekingente für 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...129 € Weinreise p.P. ... 25 €**

## **Tagesmenu « Banlieue »**

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

Vorspeise, Hauptgericht, Crème Brûlée...52 €

## **Ab Oktober jeden Sonntag von 12-14 Uhr: « Sunday Roast »**

Vorspeise, Sonntagsbraten, Dessert...48 €

Bei Fragen zu Allergenen helfen wir Ihnen gerne weiter.