

Ratatouille

VEGANE MENÜ

Erstes Highlight

Getrübete Kartoffel-Lauchsuppe ^{G,L,7}

Cremige Suppe mit feinem Trüffelaroma und vollmundigem Lauch

Zweiter Gang

**Friséesalat mit gerösteten Walnüssen &
lauwarmem, geräuchertem Tofu** ^{A,F,H,L,7}

Knackiger Friséesalat trifft auf nussiges Aroma, begleitet von zart geräuchertem Tofu
und einem raffinierten fermentierten Sellerie-Dressing

Hauptgang

Rote-Bete à la Wellington mit Spinat & Steinpilzen ^{A,G}

Ein pflanzlicher Hochgenuss, inspiriert vom klassischen Wellington -
zarte Rote Bete, aromatischer Spinat und edle Steinpilze in perfekter Harmonie

Dessert

Apfeltarte mit Limetten-Basilikum-Sorbet ^{A,C,G,13}

Knuspriger Apfelgenuss, begleitet von einem erfrischenden Sorbet mit feiner Limetten-Basilikum-Note

Weinbegleitung

Crémant de Bordeaux Rosé

Sauvignon Blanc

Blanc de Noirs

Crémant de Bordeaux Blanc

3-Gang-Menü : 59,90€ | 4-Gang-Menü 69,00 | Weinbegleitung : 39,90€ oder 44,90€

Ratatouille

VEGETARISCHES GENUSSMENÜ

Erstes Highlight

Gratinierter Ragout vom Ratatouille-Gemüse mit grünem Pesto ^{A, G, L, 5}

Cremige Suppe mit feinem Trüffelaroma und vollmundigem Lauch.

Zwischengang

Cappuccino vom Erdäpfel mit Steinpilzen & Parmesan ^{G, L, 5}

Ein cremig-leichter Kartoffelschaum mit Steinpilzen und fein geriebenem Parmesan.

Hauptgang

Omelett nach normannischer Art mit Trüffel ^{C, G, 5, 7}

Luftiges Omelett, verfeinert mit Trüffelaroma und zartem Käse -
eine französische Delikatesse mit Tiefe.

Dessert

Crêpes Suzette ^{A, C, G1, 5, 7}

Feine Crêpes in einer karamellisierten Orangenlikör-Butter - flambiert und fruchtig zugleich.

Weinbegleitung

Crémant de Bordeaux Rosé

Sauvignon Blanc

Blanc de Noirs

Crémant de Bordeaux Blanc

3-Gang-Menü : 59,90€ | 4-Gang-Menü 69,00 | Weinbegleitung : 39,90€ oder 44,90€

Ratatouille

PRESTIGE MENÜ

Erstes Highlight

Parmesan-Panna Cotta auf Steinpilzsauce mit lauwarmem Ratatouille-Gemüse ^{A, G, L}

Cremig-würzige Panna Cotta trifft auf aromatische Pilzsauce und lauwarmes Ratatouille – fein veredelt mit Safran und Orangenblüte.

Zwischengang

1/2 Hummer mit Holunderblütenduft & Safran ^{B, 5}

Zart gegarter Hummer mit feinem Aroma von Holunderblüten und einem Hauch Safran – duftig, elegant und luxuriös im Geschmack.

Hauptgang

Gegrilltes Rinderfilet-Medaillon mit Tartar-Sauce & hausgemachten Pommes Frites ^{D, C, , 5, 10}

Ein saftiges Medaillon vom Rinderfilet, perfekt gegrillt und begleitet von einer aromatischen Tartar-Sauce. Dazu goldbraune, knusprige Pommes aus eigener Herstellung – klassisch, kraftvoll, köstlich.

Dessert

Karamellierte Birne mit Pistaziencreme & feiner Eiscrème ^{C, G, H, 5, 7}

Warm geschmorte Birne in zarter Karamellglasur, gebettet auf einer seidigen Pistaziencreme. Dazu eine Kugel hausgemachtes Eis – nussig, fruchtig, cremig – ein himmlischer Abschluss.

Weinbegleitung

Crémant de Bordeaux Rosé

Sauvignon Blanc*

Blanc de Noirs ODER Côtes du Rhône

Crémant de Bordeaux Blanc

Menü : 69,90€ | *mit Zweitem Gang 99,00 | Weinbegleitung : 39,90€ oder *44,90€

Ratatouille

SPEISEKARTE

- VORSPEISEN -

Französische Zwiebelsuppe ^{G,L} 18,90€

Aromatisch, herzhaft und mit goldbrauner Käsekruste überbacken – ein französischer Klassiker.

Austern – Huitre du Bassin d’Arcachon ^{B,K} 6 Stk. 18,90€

Frisch, salzig und mit feiner Jodnote – purer Meeresgenuss aus Arcachon.

Feine Hummer-Bisque ^{A,B,C,L,7} 21,90€

Cremig und aromatisch, verfeinert mit zartem Hummerfleisch und einem Hauch von edlem persischem Safran

Ceviche peruanischer Art ^{B,C,O} 28,90€

Exotische Zitrus-Noten und frischer Fisch in einem meisterhaften Gericht peruanischer Tradition

Foie Gras à la Maison mit hausgemachter Brioche & Salat ^{A,O,H,M,7,8} 28,90€

Seidig-zarte Gänseleber, luftigem Brioche und aromatischem Wildkräutersalat.

Steak Tatar mit Trüffel-Pommes & Wildkräutersalat im Brickteigkorb ^{A,O,H,M,7} 33,90€

Feinstes Tatar im knusprigen Brickteigkorb, dazu duftende Trüffel-Pommes.

* Optional mit 10 g Imperial-Kaviar ^{O,8} +25,90€

* Optional mit 50 g Imperial-Kaviar ^{O,8} +89,90€

New England Lobster Roll ^{A,B,C,G,7} 39,90€

Eine opulente Rolle gefüllt mit saftigem Hummerfleisch – feinste amerikanische Küstenküche bei uns zu Hause

- RATATOUILLE KLASSIKER -

Bouillabaisse ^{A, B, C, O, K, L, 7, 8} 29,90€

Ein Klassiker der französischen Küche: Fischfilets in einer aromatischen Brühe – ein herzhaftes Geschmackserlebnis

Bouillabaisse Deluxe mit Hummer ^{A, B, C, O, K, L, 7, 8} 39,90€

Die edle Variante unseres Bouillabaisse, verfeinert mit Hummer – einfach Luxus pur

1/2 Hummer mit Trüffelbutter, Püree & Gemüse ^{A, B, C, G, 7, 10} 39,90€

Hummer, der auf der Zunge zergeht, verfeinert mit aromatischer Trüffelbutter und begleitet von samtigem Püree – pure Eleganz

Oberkasseler Wieslammkarree vom Grill à la Provençale ^{B, K, L, 7, 8} 39,90€

zart gegrilltes Lammkarree, verfeinert mit köstlichen mediterranen Kräutern, das einen Hauch von Provence

Gegrilltes Charolais-Hüftsteak ^{G, M, L, 7, 10} 39,90€

Zartes Hüftsteak vom Charolais-Rind, serviert mit hausgemachten Pommes, Café de Paris Butter und Gemüse

Kalbsschnitzel – nur montags & mittwochs – ^{A, C, G, L, M, 7, 10} 26,90€

Goldbraun gebraten, serviert mit Preiselbeeren und einem erfrischenden Gurken-Kartoffelsalat

Königsberger Klopse – nur donnerstags & sonntags-mittags – ^{A, C, G, L, M, 7, 10} 26,90€

Hausgemachte Kalbfleischklopse in feiner Kapern-Sahnesauce, begleitet von Püree – klassisch, cremig, köstlich

- Desserts -

Dubai-Schokoladengenuss ^{A, C, G, H, 7} 19,90€

Feine Schokolade trifft auf knuspriges Engelshaar und aromatische Pistazien – eine verführerische Kombination aus Süße und Eleganz

Apfeltarte mit hausgemachtem Vanilleeis ^{A, G, C, 7} 11,90€

Ein knuspriger, warmer Apfeltraum, kombiniert mit cremigem, hausgemachtem Vanilleeis – eine perfekte Symphonie aus Frucht und Süße

Coop Kolonel ^{2, G} 8,90€

Erfrischend und einzigartig – ein eiskalter Genuss, der begeistert

Affogato al caffè ^{2, C, G} 7,90€

Aromatischer Espresso trifft auf samtiges Vanilleeis – ein italienisches Dessert, das Einfachheit und Raffinesse vereint

Fromage ^{C, E, J, G, 7, 8} 13,90€

Eine feine Auswahl an exquisiten Käsesorten, ideal für einen herzhaften Abschluss des Menüs

Crêpes Suzette ^{A, C, G, 7} 11,90€

Dünne, zarte Crêpes in einer aromatischen Orangenlikör-Sauce – flambiert und verführerisch im Geschmack

Crêpes Nutella ^{A, C, G, H, 7} 10,90€

Für die Schokoladenliebhaber – fluffige Crêpes mit cremigem Nutella bestrichen, ein wahrer Genussmoment

Bon appétit

Ihr Chefkoch, Sam

WEINKARTE

Champagne · Crémant

	0,1l	0,75l
Crémant d'Alsace brut	8,90€	69,90€
Crémant d'Alsace Rosé	9,90€	79,90€
Champagne Pommery	14,90€	99,90€
Champagne Pommery Rosé	16,90€	119,90€
Moët & Chandon Rosé		149,90€

Rosé

	0,15l	0,75l
Sancerre Rosé (Pinot Noir)	15,90€	69,90€
Ein feinfruchtiger Rosé aus der Loire, gekeltert aus 100 % Pinot Noir – elegant, frisch und mineralisch, mit zarten Noten von roten Beeren und einem Hauch Zitrus. Der perfekte Begleiter für leichte Gerichte und laue Abende.		
Château Montaud	10,00€	44,90€
Ein eleganter Côtes de Provence Rosé, der durch seine Frische und feinen Aromen begeistert.		
Miraval Studio	10,90€	49,90€
Ein harmonischer Rosé aus der berühmten Region Côtes de Provence – perfekt für anspruchsvolle Genießer.		
Aix	13,90€	59,90€
Ein aromatischer Coteaux d'Aix en Provence AOP, der mit seiner Finesse und Fruchtigkeit den Gaumen verwöhnt.		
Pale Rosé	12,00€	52,90€
Ein raffinierter Rosé, der mit seiner zarten Farbe, eleganten Aromen von roten Beeren und einem frischen, lebendigen Finish verführt.		
Westpring Angels Rosé	15,90€	69,90€
Ein verführerischer Rosé mit einem Hauch von Sommerfrüchten und einer feinen, blumigen Note, der mit seiner Frische und Eleganz begeistert.		
Miraval	15,90€	69,90€
Ein preisgekrönter Côtes de Provence Rosé, der mit einer außergewöhnlichen Balance aus Frische und Komplexität überzeugt.		
Ott* Clos Mireille Rosé		79,90€
Ein luxuriöser Rosé aus Frankreich, der mit seiner Eleganz und Raffinesse wahre Weinliebhaber begeistert.		

WEINKARTE

Vins blancs · Weissweine

Hauswein	0,15 l 8,90€	0,75 l
Sauvignon Blanc Touraine	8,20€	38,90€
Blanc de noir	7,00€	30,90€
Pinot Gris	7,90€	35,00€
Weissburgunder trocken Bad Sobernheim / Michel	7,90€	35,00€
Anciens Temps Grande Reserve Chardonnay	9,90€	39,90€
Pouilly Fumée aus der Loire	10,20€	49,90€
Sancerre aus der Loire	10,20€	49,90€
Riesling-S Sam's Lieblibriesling / Michel	10,20€	49,90€
Grauburgunder-S Mona's Lieblingswein / Michel	10,20€	49,90€
Weißburgunder Muschelkalk Dr. Wehrheim, Pfalz, Deutschland		69,90€
Riesling „Estate“ Weingut Wittmann, Rheinhessen, Deutschland		45,90€
Westhofener Riesling Erste Lage Weingut Wittmann, Rheinhessen, Deutschland		199,90€
Riesling Glimmerschiefer Weingut Loersch, Mosel, Deutschland		49,90€
Grüner Veltliner Kamptal Loimer, Kamptal, Österreich		48,00€
Vouvray Chelin blanc, Val de loire, Frankreich		59,00€
Entre-Deux-Mers Chateau Vignol, Bordeaux, Frankreich - Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Sémillon, Muscadelle		49,90€
Chablis Vieilles Vignes Frankreich		69,90€
Flor - Muscat de Rivesaltes - Vin Doux Naturel, Roussillon, Frankreich	Süßwein 0,37 l	50,90€
Van Volxem Saar Riesling VDP.GUTSWEIN, Mosel, trocken	13,90€	59,90€
Van Volxem Weißburgunder VDP.Gutswein, Mosel, trocken	13,90€	59,90€
Weinen aus 1000 Jahren Geschichte des Bremmer Calmont - der imposantesten Einzellage an der gesamten Mosel und der steilsten Terrassenlage Europas		
65° Bremmer Calmont Naslei		69,90€
VQ - Bremmer Calmont „Supremus“ Grauschiefer		59,90€
Bremmer Calmont Sudwand Riesling		49,90€

WEINKARTE

Vins rouges • Rotweine

Hauswein	0,15 l 9,90€	0,75 l
Primitivo	7,90€	35,90€
Côtes du Rhône Côtes du Rhône	7,90€	35,90€
Mas las Cabes, Grenache & Syrah Domaine Gardies, Côtes du Roussillon	10,90€	40,00€
Anciens Temps Cabernet Syrah	9,90€	38,90€
Anciens Temps Grande Réserve (Merlot Cabernet)	9,90€	38,90€
Bourgogne Pinot Noir Jean-Marc Boillot, Côte de Beaune	12,50€	59,90€
Clos Magne Figeac Saint Emilion	19,90€	89,90€
Les Millères Domaine Gardies, Roussillon, Frankreich Grenache Noir, Syrah, Carignan, Mourvèdre		54,90€
Chateau Figeac 1er Grand Cru Classe Bordeaux, Saint Emilion, Frankreich		430,00€
L'enfant perdu Domaine des Enfants, Côtes Catalanes, Frankreich Grenache noir, Syrah, Carignan noir, Lladoner Pelut		89,90€
Valpolicella Ca Fiui Corte Sant'Alda, Venetien, Italien Corvina, Corvina Grossa, Rondinella, Molinara		69,90€
Château Lafon Rochet Frankreich, Bordeaux, Saint Estephe		129,90€
Château Cos D'estournel Frankreich, Bordeaux, Saint Estephe		404,90€
Gevrey-Chambertin Les Evocelles Frankreich, Burgund, Les Parcellaires de Saulx		169,00€
Sassicaia Ein konzentrierter, eleganter Wein aus Italien mit feinen rauchigen Noten und intensiven Aromen von reifen Waldfrüchten. Perfekt gereift, entfaltet er seine volle Finesse		599,00€

WEINKARTE

Champagne · Crémant · Alkoholfrei

	0,1l	0,75l
Baron de Chanteclerc Languedoc-Roussillon, trocken	8,90€	69,90€
Baron de Chanteclerc Rosé - trocken Languedoc-Roussillon, , trocken	9,90€	79,90€

Vins blancs · Weissweine · Alkoholfrei

	0,15l	0,75l
La Colombette - Born to be Free - Frankreich	6,30€	29,90€

Vins rouges · Rotweine · Alkoholfrei

	0,15l	0,75l
La Colombette Born to be Free Frankreich	6,30€	29,90€

GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser Medium	0,5l	4,90€
Mineralwasser Still	0,5l	4,90€
Coca-Cola ^{1,2}	0,2l	3,50€
Coca-Cola Zero ^{1,2,4,11}	0,2l	3,50€
Fanta ^{1,5}	0,2l	3,50€
Apfelschorle	0,2l	3,50€
Orangensaft	0,2l	3,50€

Heiße Getränke

Kaffee ²	3,00€
Espresso ²	3,00€
Doppelter Espresso ²	4,50€
Cappuccino ²	4,50€
Tee ²	3,00€

Biere

Füchschen Alt	0,33l	4,00€
König Pilsener	0,33l	3,50€
König Pilsener alkoholfrei	0,33l	3,50€
Weizen Bier	0,50l	6,00€
Weizen Bier alkoholfrei	0,50l	6,00€

Long Drinks & Cocktails

Pastis	7,00€
Gin & Tonic ^{1,2,3}	9,90€
Whisky & Cola ^{1,2,3}	9,90€
Campari Orange ^{1,3}	9,90€
Aperol Spritz ^{1,3}	9,90€
Hugo ^{1,3}	9,90€
Kir ^{1,3}	8,90€
Kir Baroness ^{1,3}	10,00€
Kir Royal ^{1,3}	18,00€
Hendrick's Gin & Tonic ^{1,3}	10,00€
Limoncello Spritz ^{1,3}	10,00€
Limoncello, Prosecco, Soda, Zitrone	

Alkoholfreie Cocktails

Persepolis ^{2,3,4,6}	0,2l	8,90€
Safran, Kardamo, Wild-Lavender & Lemonade		
Kleiner Perser Prinz ^{2,3,4,6}	0,2l	8,90€
Muskatnuss, Rosemary, Grapefruit & Rosenwasser-Vanille		

Natürlich erfüllen wir auch gerne jeden weiteren Getränkewunsch

Allergene:

A) Glutenhaltiges Getreide B) Krebstiere C) Eier D) Fleisch E) Erdnüsse F) Sojabohnen G) Milch H) Schalenfrüchte
J) Lupinen K) Weichtiere L) Sellerie M) Senf N) Sesamsamen O) Fisch

Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff 2) koffeinhaltig 3) chininhaltig 4) mit Süßungsmittel(n) 5) konserviert 6) mit Antioxidationsmittel 7) mit Geschmacksverstärker 8) geschwefelt 9) geschwärzt 10) mit Phosphat 11) enthält eine Phenylalaninquelle 12) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 13) gewachst 14)