

Ratatouille

VEGANE MENÜ

Erstes Highlight

Rote-Bete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen ^{G,L,7}

Zarte Rote-Bete-Scheiben mit karamellisierten Walnüssen – frisch, aromatisch, leicht.

Zweiter Gang *

Auberginen-Farsi / Kundekoni „Caspische Art“ ^{A,F,H,L,7}

Mit Granatapfelsirup und Engelgewürz – exotisch und verführerisch.

Hauptgang

Grüne Bohnen mit Knoblauch geschwenkt ^{A,G}

Serviert mit cremigem, trüffelverfeinertem Kartoffelgratin – aromatisch und fein.

Dessert

Karamellisierte Birne mit Pistaziencrème & feiner Eiscreme ^{C, G, H, 5, 7}

Warm geschmorte Birne in zarter Karamellglasur, gebettet auf einer seidigen Pistaziencrème.

Dazu eine Kugel hausgemachtes Eis – nussig, fruchtig, cremig – ein himmlischer Abschluss

Weinbegleitung

Die passenden Weine zu jedem Gang

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



VEGETARISCHES GENUSSMENÜ

Nur mit Vorbestellung

Erstes Highlight

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

Zartes Ratatouille-Gemüse, gratiniert und verfeinert mit aromatischem grünem Pesto – leicht und geschmackvoll.

Zwischengang *

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

Cremiger Kartoffelschaum mit aromatischen Steinpilzen und fein geriebenem Parmesan – samtig und elegant.

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

Die passenden Weine zu jedem Gang

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



PRESTIGE MENÜ

Erstes Highlight

Gratinierte Austern ^{K, G} mit seidiger Champagner-Sabayon ^{C, G}

ein edler Auftakt voller Eleganz und maritimer Frische.

oder

Klare Kalbsconsommé ^{D, L} mit feinstem Wachtelei ^C

kräftig, aromatisch und zugleich raffiniert.

Zwischengang *

1/2 Hummer ^{B, G} verfeinert mit dem duftigen Aroma von Holunderblüten

eine Komposition, die zart, blumig und luxuriös auf der Zunge zergeht.

Hauptgang

Salimbocca vom Zander & Lachs ^{O, G} auf cremigem Safran-Parmesan-Risotto ^{G, M}

eine edle Verbindung von zartem Fisch und samtiger Risottokreation.

oder

Gefüllte Maispoularde ^{D, L, G} mit herzhaften Steinpilzen ^L & feinen Erdäpfeln

ein bodenständiger Klassiker, neu interpretiert und unvergleichlich aromatisch.

Dessert

Espresso-Martini-Törtchen ^{A, C, G, H, 2} mit fruchtigem Quittengelee

ein verführerisches Finale, das Eleganz und süße Leichtigkeit vereint.

Weinbegleitung

Die passenden Weine zu jedem Gang

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



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 -

Hausgemachte Riesenkartoffel-Plätzchen (für 2 Personen) ^{A, B, C, G, H, K, L, O, 7, 8} p.P. 199,00€

mit Kaviar, Blattgold und Hummer – ein luxuriöses Geschmackserlebnis

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

Knusprige Meerbuscher Gans (Keule oder Brust) ^{D, G, M} 39,90€

Außen perfekt knusprig, innen saftig und zart – ein Festtagsgenuss, den Sie sich nicht entgehen lassen sollten

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

Moules frites ^{G, M, L, 7, 10} 29,90€

Muscheln im Safran-Kräuter-Hummersud, serviert mit hausgemachten Pommes frites.

- Desserts -

Schokoladengenuss a la Ratatouille ^{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

Crème Brûlée mit Himbeerkuli ^{C, G} 11,90€
mit zarter Vanillenote und knusprig-karamellisierter Kruste.

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	0,75 l
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

	0,15 l	0,75
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

	0,15 l	0,75 l
Hauswein	9,90€	
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	8,90€	69,90€
Languedoc-Roussillon, trocken		
Baron de Chanteclerc Rosé - trocken	9,90€	79,90€
Languedoc-Roussillon, , trocken		

Vins blancs • Weissweine • Alkoholfrei

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

Vins rouges • Rotweine • Alkoholfrei

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

GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser Medium	0,5 l	4,90€
Mineralwasser Still	0,5 l	4,90€
Coca-Cola ^{1,2}	0,2 l	3,50€
Coca-Cola Zero ^{1,2,4,11}	0,2 l	3,50€
Fanta ^{1,5}	0,2 l	3,50€
Apfelschorle	0,2 l	3,50€
Orangensaft	0,2 l	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	0,33 l	4,00€
König Pilsener	0,33 l	3,50€
König Pilsener alkoholfrei	0,33 l	3,50€
Weizen Bier	0,50 l	6,00€
Weizen Bier alkoholfrei	0,50 l	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}	0,2 l	8,90€
Safran, Kardamo, Wild-Lavender & Lemonade		
Kleiner Perser Prinz ^{2,3,4,6}	0,2 l	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)