



1 of 11

Katatouille

CUISINE FRANÇAISE

VORSPEISE

CEVICHE VOM JAKOBSMUSCHELN

ZWISCHENGANG

ZANDERFILET IM BRICKTEIG

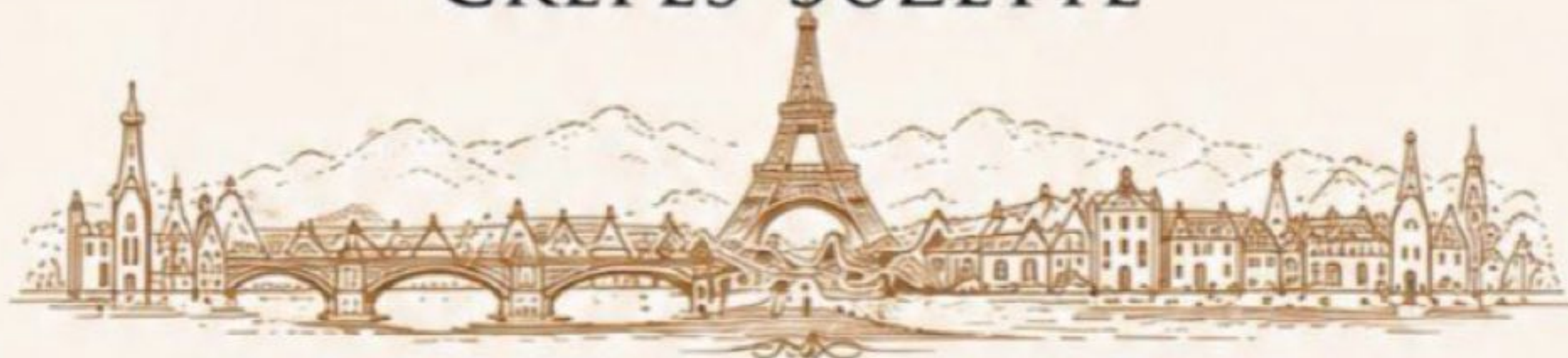
auf Pfifferling-Safran Risotto

HAUPTGANG I

RINDERFILET - MEERBUSCHER BAUERN GEMÜSE

mit Sauce Béarnaise

DESSERT
CRÊPES SUZETTE



3.GÄNGE

99,90 €

4.GÄNGE

104,90 €

WEINBEGLEITUNG

FÜR 3 GÄNGE

39,90 €

FÜR 4 GÄNGE

49,90 €

BON APPÉTIT

Ratatouille

VORSPESIEN

Getrübte Sellerie-Consommé mit Waldpilz-Tourte (vegan) 18,90 €

Feine Sellerie-Consommé, aromatisch verfeinert mit Trüffel und serviert mit hausgemachter Waldpilz-Tourte.

Austern – Huître du Bassin d’Arcachon ^N (4 Stk.) 18,90 €

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

Bisque de Homard 21,90 €

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

Ceviche peruanischer Art ^D 28,90 €

Exotische Zitrusnoten und frischer Fisch in einem meisterhaften Gericht peruanischer Tradition.

Foie Gras Maison mit hausgemachter Brioche & Salat ^{A, C, G, M} 28,90 €

Seidig-zarte Gänseleber, luftige Brioche und aromatischer Wildkräutersalat.

Gebratenes Lachsfilet mit Fenchel-Orangen-Salat ^D 24,90 €

Saftig gebratenes Lachsfilet, serviert mit frischem Fenchel-Orangen-Salat.

Rote Bete Tatar mit gratinierte Morbier (veggi) 19,90 €

Feinstes Rindertatar dazu Wildkräutersalat im Brickteig und Trüffel – Pommes 33,90 €

• Optional mit 10 g Imperial-Kaviar ^D

• Optional mit 50 g Imperial-Kaviar ^D

+ 25,90 €

+ 89,90 €

Escargots de Bourgogne ^{A, G, N} 19,90 €

Sechs Weinbergschnecken, gratiniert mit feiner Café-de-Paris-Butter, serviert mit knusprigem Baguette.

Cuisses de Grenouilles ^{A, G} 19,90 €

Zarte Froschschenkel in klassischer Persillade aus feinsten Knoblauch-Petersilien-Butter, abgerundet mit einem Hauch Zitrone.

Allergene: A – Glutenhaltiges Getreide (Weizen) | B – Krebstiere (Hummer) | C – Eier | D – Fische | G – Milch und Milchprodukte (inkl. Laktose) | I – Sellerie | M – Senf | N – Weichtiere (Schnecken, Austern)

Ratatouille

RATATOUILLE KLASSIKER

Bouillabaisse à la Sam ^{D, I} 29,90 €

Fischfilet in einem tomatisierten Safran-Fischfond.

Bouillabaisse Deluxe mit Hummer ^{B, D, I} 39,90 €

Die edle Variante unserer Bouillabaisse, verfeinert mit Hummer – Einfach Luxus pur.

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

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

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

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

Moules-Frites à la Provençale ^N 29,90 €

Frische Atlantik-Miesmuscheln in einem aromatischen Sud aus sonnengereiften Tomaten, feinem Tomatenmark, Weißwein, mediterranem Röstgemüse und frischen Kräutern, serviert mit knusprigen, hausgemachten Pommes Frites und Beilagen-Mayonnaise.

Wild gefangener Fisch in Salzkruste (für zwei Personen) ^D 79,00 € *pro Person*

Mit vollständigen Beilagen.

Knusprige Gänsebrust oder Gänsekeule vom „Bauer Berrisch“ ^{A, C, G} 44,90 €

Mit Apfel-Rotkohl, geschmorten Maronen, Serviettenknödel und hausgemachter Gänsebratensoße.

Oberkasseler Lammcarré vom Grill mit Kräutern der Provence 49,90 €

*Bon appétit
Ihr Chefkoch, Sam*

Allergene: A - Glutenhaltiges Getreide | B - Krebstiere (Hummer) | C - Eier | D - Fische |
G - Milch und Milchprodukte (inkl. Laktose) | I - Sellerie | M - Senf | N - Weichtiere (Miesmuscheln)

DESSERTS

Gratinierte Himbeeren in Crème anglaise mit Bourbon-Vanilleeis ^{A, C, G}

15,90 €

Fein gratinierte Himbeeren in Crème anglaise, serviert mit cremigem Bourbon-Vanilleeis.

Apfeltarte mit hausgemachtem Vanilleeis ^{A, C, G}

11,90 €

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

Crème Brûlée mit Himbeer-Coulis ^{C, G}

11,90 €

Mit zarter Vanillenote und knusprig-karamellisierter Kruste.

Coupe Colonel ^{2, G}

8,90 €

Erfrischend und einzigartig – ein eiskalter Genuss, der begeistert.

Affogato al caffè ^{2, G}

8,90 €

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

Crêpes Suzette ^{A, C, G, 2}

11,90 €

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

Crêpes Nutella ^{A, C, G, H}

10,90 €

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

Bon appétit

Ihr Chefkoch, Sam

Allergene: A – Glutenhaltiges Getreide (Weizen) | C – Eier | G – Milch und Milchprodukte (inkl. Laktose) |
H – Schalenfrüchte (Haselnuss/Nutella) | 2 – Enthält Alkohol / Likör

Ratatouille

CUISINE FRANÇAISE

VEGANES GOURMET-MENÜ

ERSTES HIGHLIGHT

Getrübete Rote-Beete-Essenz

ZWISCHENGANG

Gefüllte Galette
mit Belugalinzen

HAUPTGANG I

Holunder-Schwamm-Safran-Risotto

HAUPTGANG II

72 Stunden gegarter Sellerie vom Grill
mit veganer BBQ-Soße

DESSERT

Limoncello-Sud
mit Zitronensorbet



4. GÄNGE

99,90 €

WEINBEGLEITUNG*

(korrespondierende Weine zu jedem Gang)

44,90 €

5. GÄNGE

104,90 €

WEINBEGLEITUNG*

(korrespondierende Weine zu jedem Gang)

49,90 €

NUR AUF VORBESTELUNG

• BON APPÉTIT •

*Weinbegleitung ist optional und nicht im Menüpreis enthalten.

Ratatouille

CUISINE FRANÇAISE

VEGETARISCHES GOURMET-MENÜ

ERSTER GRUSS

Holunderschwamm-Erdapfel-Cappuccino

Kleine heimische Suppe

ZWISCHENGANG

Parmesan-Pannacotta

*auf Wildkräutersalat
mit Calvados-Apfel-Dressing*

HAUPTGANG

Steinpilz-Omelett

mit gerösteten Pinienkernen

DESSERT

Crème brûlée

mit Himbeer-Coulis



MENÜ

99,90 €

WEINBEGLEITUNG*

korrespondierende Weine zu jedem Gang

44,90 €

NUR AUF VORBESTELLUNG

BON APPÉTIT

*Weinbegleitung ist optional und nicht im Menüpreis enthalten.

WEINKARTE

Champagne • Crémant

	0,1l	0,75l
Crémant d'Alsace brut	9,90€	79,90€
Crémant d'Alsace Rosé	9,90€	79,90€
Champagne Pommery	14,90€	99,90€
Champagne Pommery Rosé	16,90€	119,90€
Champagne Pommery „Apanage“ Blanc de Blancs Brut		169,90€
Champagne Pommery „Apanage“ Blanc de Noirs Brut		179,90€
Champagne Pommery Grand Cru „Vintage 2009“ Brut		189,90€

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.		

In jedem Wein ist eine natürliche Menge Sulfite vorhanden

WEINKARTE

Vins blancs • Weissweine

	0,15 l	0,75 l
Hauswein „Ratatouille”	9,90€	43,00€
Sauvignon Blanc Touraine		45,00€
Blanc de noir		39,90€
Grauburgunder		39,90€
Bad Sobernheim / Michel		
Domaine Bid‘gi		49,90€
Pinot Gris / Val de Loire / Grauburgunder		
Weissburgunder trocken		39,90€
Bad Sobernheim / Michel		
Muscadet, Sevre & Maine, Sur Lie		42,00€
Muscadet / trocken		
Sabrize Fume		39,90€
Chardonnay, Pinot Gris, Sauvignon Blanc Romania		
Jean Curial		38,90€
Chardonnay / trocken		
Anciens Temps	9,90€	43,00€
Grande Reserve Chardonnay		
Pouilly Fumée aus der Loire	10,20€	49,90€
Sancerre aus der Loire	10,20€	49,90€
Pouilly Fuissé		72,00€
Dom. de Giroux / trocken		
Weißburgunder Muschelkalk		69,90€
Dr. Wehrheim, Pfalz, Deutschland		
Riesling „Estate“		45,90€
Weingut Wittmann, Rheinhessen, Deutschland		
Westhofener Riesling Erste Lage		199,90€
Weingut Wittmann, Rheinhessen, Deutschland		
Riesling Glimmerschiefer		49,90€
Weingut Loersch, Mosel, Deutschland		
Grüner Veltliner Kamptal		48,00€
Loimer, Kamptal, Österreich		
Vouvray		59,00€
Chelin blanc, Val de loire, Frankreich		
Entre-Deux-Mers		49,90€
Chateau Vignol, Bordeaux, Frankreich - Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Sémillon, Muscadelle		
Chablis Vieilles Vignes		69,90€
Frankreich		

In jedem Wein ist eine natürliche Menge Sulfite vorhanden

WEINKARTE

Vins blancs • Weissweine

	0,15 l	0,75 l
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€

In jedem Wein ist eine natürliche Menge Sulfite vorhanden

WEINKARTE

Vins rouges • Rotweine

	0,15 l	0,75 l
Hauswein	9,90€	
Primitivo	9,90€	38,90€
B. Giacosa 2013 Barolo Le Rocche del Fellato Italien		270,00€
Côtes du Rhône		35,90€
Château Marrin Cuvée de la Chapelle Saint Emilion Grand Cru	17,50€	69,90€
Mas las Caves, Grenache & Syrah Domaine Gardies, Côtes du Roussillon	10,90€	40,00€
Anciens Temps Cabernet Syrah		39,90€
Anciens Temps Grande Réserve (Merlot Cabernet)		42,90€
Bourgogne Pinot Noir Jean-Marc Boillot, Côte de Beaune		59,90€
Clos Magne Figeac Saint Emilion	19,90€	89,90€
Les Millères Domaine Gardies, Roussillon, Frankreich Grenache Noir, Syrah, Carignan, Mourvèdre		59,90€
Chateau Figeac 1er Grand Cru Classe Bordeaux, Saint Emilion, Frankreich		490,00€
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		189,00€
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€

In jedem Wein ist eine natürliche Menge Sulfite vorhanden

WEINKARTE

Champagne • Crémant • Alkoholfrei

Baron de Chanteclerc	0,1l
Languedoc-Roussillon, trocken	9,90€

Vins blancs • Weissweine • Alkoholfrei

La Colombette - Born to be Free -	0,15 l
Frankreich	9,90€

In jedem Wein ist eine natürliche Menge Sulfite vorhanden

GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke		
Mineralwasser Medium	0,5 l	5,90€
Mineralwasser Still	0,5 l	5,90€
Coca-Cola ^{1,2}	0,2 l	4,00€
Coca-Cola Zero ^{1,2,4,11}	0,2 l	4,00€
Fanta ^{1,5}	0,2 l	4,00€
Apfelschorle	0,2 l	4,00€
Orangensaft	0,2 l	4,00€

Heiße Getränke		
Kaffee ²		3,50€
Espresso ²		3,50€
Doppelter Espresso ²		5,50€
Cappuccino ²		4,50€
Tee ²		3,50€

Biere		
Füchschen Alt	0,33 l	4,50€
König Pilsener	0,33 l	4,00€
König Pilsener alkoholfrei	0,33 l	4,00€
Weizen Bier	0,50 l	7,50€
Weizen Bier alkoholfrei	0,50 l	7,50€

Long Drinks & Cocktails	
Pastis	7,50€
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}	9,90€
Kir Baroness ^{1,3}	11,00€
Kir Royal ^{1,3}	18,00€
Hendrick's Gin & Tonic ^{1,3}	14,00€
Limoncello Spritz ^{1,3}	14,00€
Limoncello, Prosecco, Soda, Zitrone	

Alkoholfreie Cocktails		
Persepolis ^{2,3,4,6}	0,2 l	9,90€
Safran, Kardamo, Wild-Lavender & Lemonade		
Kleiner Perser Prinz ^{2,3,4,6}	0,2 l	9,90€
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) taurinhaltig