1 of 11

Ratatouille

CUISINE FRANÇAISE

VORSPEISE

CEVICHE VOM JAKOBSMUSCHELN

ZWISCHENGANG

ZANDERFILET IM BRICKTEIG

auf Pfifferling-Safran Risotto

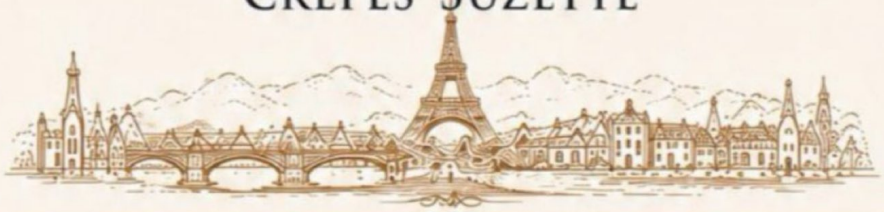
HAUPTGANG I

RINDERFILET - MEERBUSCHER BAUERN GEMÜSE

mit Sauce Béarnaise

DESSERT

CRÊPES SUZETTE



3.GÄNGE	4.GÄNGE
99,90 €	104,90 €

WEINBEGLEITUNG

FÜR 3 GÄNGE	FÜR 4 GÄNGE
39,90 €	49,90 €

BON APPÉTIT

Scanned with CamScanner

Ratatouille

VORSPEISEN

Getrüffelte Sellerie-Consommé mit Waldpilz-Tourte — 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 €

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

- Optional mit 10 g Imperial-Kaviar D — + 25,90 €
- Optional mit 50 g Imperial-Kaviar D — + 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 feinster 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)

Scanned with CamScanner

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)

Scanned with CamScanner

Ratatouille

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 Apfeltraum, 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

Scanned with CamScanner

Ratatouille

CUISINE FRANÇAISE

VEGANES GOURMET-MENÜ

ERSTES HIGHLIGHT

Getrüffelte 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	5.GÄNGE
99,90 €	104,90 €
WEINBEGLEITUNG* *(korrespondierende Weine zu jedem Gang)* 44,90 €	WEINBEGLEITUNG* *(korrespondierende Weine zu jedem Gang)* 49,90 €

NUR AUF VORBESTELUNG

• BON APPÉTIT •

**Weinbegleitung ist optional und nicht im Menüpreis enthalten.*

Scanned with CamScanner

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	WEINBEGLEITUNG*
	korrespondierende Weine zu jedem Gang
99,90 €	44,90 €

NUR AUF VORBESTELLUNG

BON APPÉTIT

**Weinbegleitung ist optional und nicht im Menüpreis enthalten.*

Scanned with CamScanner

WEINKARTE

Champagne · Crémant

	0,1 l	0,75 l
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

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

In jedem Wein ist eine natürliche Menge Sulfite vorhanden

Scanned with CamScanner

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 Bad Sobernheim / Michel		39,90€
Domaine Bid'gi Pinot Gris / Val de Loire / Grauburgunder		49,90€
Weissburgunder trocken Bad Sobernheim / Michel		39,90€
Muscadet, Sevre & Maine, Sur Lie Muscadet / trocken		42,00€
Sabrize Fume Chardonnay, Pinot Gris, Sauvignon Blanc Romania		39,90€
Jean Curial Chardonny / trocken		38,90€
Anciens Temps Grande Reserve Chardonnay	9,90€	43,00€
Pouilly Fumée aus der Loire	10,20€	49,90€
Sancerre aus der Loire	10,20€	49,90€
Pouilly Fuissé Dom. de Giroux / trocken		72,00€
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€

In jedem Wein ist eine natürliche Menge Sulfite vorhanden

Scanned with CamScanner

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

Scanned with CamScanner

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 Cabes, 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

Scanned with CamScanner

WEINKARTE

Champagne · Crémant · Alkoholfrei

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

Vins blancs · Weissweine · Alkoholfrei

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

In jedem Wein ist eine natürliche Menge Sulfite vorhanden

Scanned with CamScanner

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] Limoncello, Prosecco, Soda, Zitrone	14,00€

Alkoholfreie Cocktails

Persepolis [2,3,4,6] Safran, Kardamo, Wild-Lavender & Lemonade	0,2 l	9,90€
Kleiner Perser Prinz [2,3,4,6] Muskatnuss, Rosemary, Grapefruit & Rosenwasser-Vanille	0,2 l	9,90€

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

Scanned with CamScanner