



ENTRÉES & SALADES

AUSTERN HK46 je [8]

Premium Felsen Austern aus der Oosterschelde Gr. 2 serviert mit Schalotten-Vinaigrette und Zitrone

Wahlweise:

- eine Auster mit 1 Glas Champagner [29]
- 3 Stk. Austern [22]
- 6 Stk. Austern [42]

KÜRBISCRÈMESUPPE [20]

Cremiges Süppchen vom Hokkaido Kürbis mit gebratener Rot Garnele, Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

FELDSALAT [20]

Knackiger Feldsalat in Hausdressing mit gebackenem Ziegenkäse, roter Beete, frischen Feigen und karamellisierten Pekannusskernen

BURRATA [23]

mit Batalle Gran Reserva Serrano Schinken, confierten Kirschtomaten, gerösteten Pistazien und Walnuss Foccacia

HOKKAIDO KÜRBIS [18] VEGAN

Gebackener Hokkaido Kürbis mit Kürbis Kokos Crème, gerösteten Kürbiskernen, Kürbiskernöl und marinierten Bittersalaten

BEEF TATAR „GRANDE ÉTOILE“ [28]

Mariniertes Beef Tatar mit Piquillo Paprika, Kapern, Senf, Sous Vide Eigelb und Kataifi-Nest

Wahlweise auch mit Pommes Frites mit Grana Padano DOP und Trüffelmayonnaise [36]

CAVIAR & FRITES [55]

10g Imperial Select Stör Kaviar & Pommes Frites, Grana Padano DOP und Trüffelmayonnaise

GERÄUCHERTE FORELLE [24]

Geräuchertes Forellenfilet mit Selleriecrème, roh marinierter gelber Beete, eingelegtem grünem Apfel und Forellenkaviar

ÉCHALOTES TARTE TATIN [20]

Tarte Tatin mit Portwein Schalotten gebacken, Birnen Chutney, Trüffel Brie Crème und karamellisierten Pekannusskernen



PÂTE & CO.

TAGLIARINI MIT ROT GARNELEN [43]

Frische Bandnudeln in Krustentiersauce mit pikanten Chilis, Tomaten Concassée, frischem Salbei und gebratenen Rot Garnelen

RICOTTA RAVIOLI MIT TRÜFFEL [40]

Ravioli mit Ricotta Füllung in Zitronen Thymian Butter mit gerösteten Pinienkernen, Grana Padano DOP und frisch gehobeltem Trüffel

ROTE BEETE RISOTTO [36] VEGAN MÖGLICH

Cremiges rote Beete Risotto mit gebackener Beete, rote Beete Gel, karamellisierten Pekannusskernen und gebackenem Ziegenkäse

PAPPARDELLE AU BOEUF [43]

Frische breite Bandnudeln in Pilz Rahmsauce mit gebratenem Rindergeschneitztem

BOUCHERIE

ENTRECÔTE ca. 300g [62]

Saftiges Steak mit feiner Marmorierung

RUMPSTEAK ca. 300g [54]

Der würzige Klassiker mit dem Fettrand

FILET MIGNON ca. 200g [57]

Das zarteste Stück vom Rind

FILET MIGNON ca. 300g [78]

Das zarteste Stück vom Rind

CHATEAUBRIAND ca. 600g [150]

Das zarteste Stück vom Rind für ein bis zwei Personen
tranchiert serviert

GARNITURES

FELDSALAT [14]

In Hausdressing mit Ziegenkäse, roter Beete, Feigen und karamellisierten Pekannusskernen

GEBRATENE PILZE [10]

Gebratene Pilze mit Schalotten, frischen Kräutern und Tomaten Concassée

SCHNITTLAUCH KARTOFFELPÜREE [9]

Kartoffelpüree mit Nussbutter und frischem Schnittlauch

KARTOFFEL MILLE FEUILLE [9]

mit Zwiebelcrème gebackene dünne geschichtete Kartoffelscheiben

HARICOTS AU LARD [10]

Grüne Bohnen im Speckmantel mit Schalotten, Knoblauch und Bohnenkraut

POMMES FRITES [9]

mit Grana Padano DOP und Trüffelmayonnaise

SAUCES

COGNACJUS [4]

Kräftige Bratensauce mit Cognac

CASSISJUS [4]

Bratensauce mit Cassis und Trockenobst

SHERRY ÉCHALOTES VELOUTÉ [4]

Helle Crèmesauce mit Sherry und Schalotten

EXTRAS

CAFÉ DE PARIS BUTTER [4]

Pikante Gewürzbutter mit Senf, Kapern & vielem mehr

TRÜFFEL ZUM STEAK [14]

Trüffelbutter mit frisch gehobeltem Trüffel

IMPERIAL SELECT KAVIAR [50]

10g Kaviar vom Stör



TERRE & MER

POULET FARCI [40]

Gegrillte Poulardenbrust mit Trüffel Pilz Füllung, Sherry Schalotten Velouté, gebratenen Pilzen und Kartoffel Mille Feuille

CONFIT DE CANARDS [43]

Konfierte Entenkeule mit Cassis Jus, Apfel Rotkohl und Maronen Semmelknödel

LOUP DE MER [47]

Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet mit Buttermilchsauce, glasierten Rüben und roter Beete Crème

HUMMER [49]

Gebratener Hummerschwanz mit Krustentier Risotto, Safran Aioli, Meeresspargel und Pinienkernen

REHRAGOUT [45]

Geschmortes Reh Ragout in Portweinsauce mit gebratenen Pilzen, glasierten Möhren und Maronen Semmelknödel

DESSERTS

TENTATION AU CHOCOLAT [18]

Schokoladen Terrine von der Zartbitter Kuvertüre mit frischen Pflaumen, Pflaumensorbet und Valrhona Dulce Ganache

NOIX DE PÉCAN TARTELETTE [18]

Pekannuss Tartelette mit Apfelkompott, Apfelgel und Bourbon Whiskey Eiscrème

FIORE DI LATTE [16]

Fiore di Latte Eiscrème mit confierter Gewürzbirne und Zimt Crumble

KÄSEVARIATION [23]

Käseauswahl mit Feigensenf, Trauben, Nüssen und Früchtebrot

VERSCHIEDENE SORBETS & EISCREMES JE KUGEL [5]

Verschiedene hausgemachte Sorbets und Eiscremes, fragen Sie gerne unser Servicepersonal. Bitte beachten Sie, dass verschiedene unserer hausgemachten Sorbets & Eiscremes alkoholhaltig sind.

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt. und in €