

LECKEREIEN ZUM WEIN - BIS ZUM FEIERABEND -

Sablets du Comté (24 Monate)	5€	Käseteller	9€
<i>Comté (24 month) Cheese Crackers</i>		<i>Cheese platter</i>	
Olive Bella di Cerignola aus Apulien	5€	Luftgetrockneter Savoyer Schinken	9€
<i>Bella di Cerignola olives from Apulia</i>		<i>Air-dried Savoy ham</i>	
Mixed Pickles	5€	Wurstsalat	8€
<i>Mixed Pickles</i>		<i>Sausage salad</i>	
Sardinenfilets eingelegt mit Focaccia	14€	Fritten mit Dip	7€
<i>Marinated sardine fillets with focaccia</i>		<i>Chips with dip</i>	
Quiche Lorraine vegetarisch	12€	Brot und Butter	6€
<i>Vegetarian Quiche Lorraine</i>		<i>Bread and butter</i>	
		Focaccia und Olivenöl	6€
		<i>Focaccia and olive oil</i>	

VORSPEISEN

KOHLRABI süß-sauer mit Birnendashi, Speck und weißem Pfeffer (Vegi möglich)	14€
<i>Sweet-and-sour kohlrabi with pear dashi, bacon and white pepper (vegetarian possible)</i>	
CEVICHE von der Fjord Forelle mit Leche de Tigre	18€
<i>Fjord trout ceviche with leche de tigre</i>	
TERRINE DE FOIE GRAS mit Mirabellenchutney und Brioche	22€
<i>Foie gras terrine with mirabelle plum chutney and brioche</i>	
RINDERTATAR mit Olivenöl, Eigelb und Schnittlauch	18€
Optional mit 10g Kaviar Auslese von IMPERIAL CAVIAR	+18€
<i>Beef tartare with olive oil, egg yolk and chives</i>	
<i>Optional with 10g of IMPERIAL CAVIAR's premium caviar selection</i>	
HELGOLÄNDER HUMMERSÄCKCHEN mit Hummer Bisque, Kumquat und Chili	22€
<i>Helgoland lobster dumpling with lobster bisque, kumquat and chilli</i>	
MOULES FRITES mit Safran Mayonnaise	22€
<i>Mussels and fries with saffron mayonnaise</i>	

HAUPTSPEISEN

HASELNUSS SPÄTZLE mit gebratenen Pfifferlingen, Traube und Spinat 24€
Hazelnut spaetzle with pan-fried chanterelles, grapes and spinach

GEBRATENER HEILBUTT mit schwarzem Reis, Garnelen und wildem Brokkoli 32€
Pan-fried halibut with black rice, prawns and wild broccoli

HÜHNERFRIKASSEE mit Trüffel, schwarzer Walnuss und Madeira Jus 36€
Chicken fricassee with truffle, black walnut and Madeira sauce

BEEF BRISKET mit Kartoffelcreme, Trüffeljus und Perlzwiebeln 36€
Beef brisket with creamed potatoes, truffle jus and pearl onions

STEAK FRITES mit Kräuterbutter 36€
Steak and fries with herb butter

NACHSPEISEN und KÄSE

ZWETSCHGENRÖSTER mit Schokoladenganache, Pumpernickel, Szechuan Eis 12€
Roasted plums with chocolate ganache, pumpernickel, Szechuan ice cream

CRÈME BRÛLÉE mit Rauchmandel Crumble 9€
Crème brûlée with smoked almond crumble

EIS oder SORBET pro Nocke 4€
Ice cream or sorbet per scoop

KÄSEAUSSWAHL von Maître Philippe mit Chutney und Brot 4stk. 18€
CHEESE SELECTION by Maître Philippe, served with chutney and bread 6stk. 24€

André Maciongas Empfehlungen zu allen Speisen

Weinbegleitung **AB 10€ pro Glas**
Getränkebegleitung für Fortgeschritten **AB 24€ pro Glas**
Alkoholfreie Getränkebegleitung **AB 8€ pro Glas**

LAST ORDER 22:00 Uhr