

VORSPEISEN

	EURO
PROVENZALISCHES WEINBERGSCHNECKENRAGOUT Kartoffelschaum & geröstete Poweraden	16
PICCATA VOM MUSKATKÜRBIS Feldsalat & Röstbrot	16
TATAR VOM IRISCH HERFORD RIND confiertes Bio-Eigelb, geröstetes Brioche & Crème de Bresse mit PRUNIER CAVIAR 10 g / 15 g / 30 g	19 18 / 26 / 50
TERRINE VON DER ENTENLEBER geräucherte Entenbrust, Brioche, Birne & Riesling	22
BALIK LACHS TSAR NIKOLAJ & BALIK TATAR VOM CAVIAR HOUSE & PRUNIER Reibekuchen & Senfdillsauce	22

SUPPEN

	EURO
BRETONISCHE BOUILLABAISSE Vongole, Passepierre & Sauce Rouille	19
WILDKRAFTBRÜHE DIANA	12

FLEISCH

	EURO
KALBS-CURRYWURST berlinerisch ohne Darm, ca. 120 g hausgemachte Currysauce, belgische Pommes Frites, Mayo & Ketchup	15
COQ AU VIN VOM STUBENKÜCKEN Perlzwiebeln, Karotten & Steckrüben	28
SIMMENTHALER OCHSENBACKE Wirsing, Vanille-Karotten, Kartoffelpüree	29
HIRSCHKALBSRÜCKEN AUS DEM TAUNUS Rosenkohl, Waldpilze & Serviettenknödel	42
BRUST VON DER ENTE AUS DE DOMBES Blutorange, Kartoffelkrapfen & Chicorée	34
RINDERFILET ROSSINI VOM IRISCH HERFORD RIND Gänseleber, Herbsttrüffel, grüner Spargel & Kartoffelgratin	48

DESSERT

	EURO
MÜLLERS SCHOKOLADEN NASCHEREI VON DER BENI HARVEST ORIGINAL BEANS SCHOKOLADE Gateau, Creme-Eis & Blutorange	15
TARTE TATIN Karamell-Sauce & Vanilleeis	12
SORBET DES TAGES	6
KÄSEAUSWAHL von Antony, Éleveur de Fromage	18

SALAT

	EURO
SALAT DER SAISON VOM KELTENHOF Gurken, Radieschen, gepufftes Getreide & unser Hausdressing	10
mit FRISCHEM FISCH aus der Tagestheke	22
mit BLACK TIGER GARNELEN, 3 Stück	22
mit STEAK STRIPES, 160 g	26

FRUITS DE MER

	EURO
AUSTER FINES DE CLAIRE Rotwein Vinaigrette & Chesterbrot	pro Stück 5
UNSER TIP: 1/2 Dutzend AUSTERN FINES DE CLAIRE mit einem Glas Champagner 0,1l	35
PRUNIER CAVIAR 15 g / 30 g / 125 g klassische Beilagen & Blinis	34 / 67 / 280
OSCIETRA CAVIAR 15 g / 30 g / 125 g klassische Beilagen & Blinis	62 / 125 / 520

FISCH

	EURO
BRETONISCHER STEINBUTT confierter Knoblauch, grüner Spargel & Kaisergranat-Jus	39
ISLAND KABELJAU Rote Bete, Risotto, Meerrettichschaum	34
HUMMER THERMIDOR belgische Pommes Frites & Caesar Salat	39
VEGETARISCH	EURO
KARTOFFEL GNOCCHI Mimolette, Babyspinat & eingelegte Trauben	18
HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE Röstzwiebeln & Wildkräutersalat	16
RISOTTO Waldpilze & Herbsttrüffel	26

ASSIETTES SPÉCIALES

	EURO
MARINIERTE JORDAN OLIVEN	4
QUESO MANCHEGO	5
THUNFISCH-SARDELLEN-CRÈME	4
PORTION LIVAR SCHINKEN PROSCIUTTO DI MONASTERO	9
PRUNIER STÖRFILETS 115 g	26
PRUNIER JAHRGANGS-SARDINEN IN OLIVENÖL 115 g	20