

<b>VORSPEISEN</b>		EURO	<b>SALAT</b>		EURO
PROVENZALISCHES WEINBERGSCHNECKENRAGOUT Kartoffelschaum & geröstete Poweraden		16	SALAT DER SAISON VOM KELTENHOF Gurken, Radieschen, gepufftes Getreide & unser Hausdressing		10
TATAR VOM IRISCH HERFORD PRIME RIND confiertes Bio-Eigelb, geröstetes Brioche & Crème de Bresse mit PRUNIER CAVIAR 10 g / 15 g / 30 g		20 18 / 26 / 50	mit FRISCHEM FISCH aus der Tagestheke		26
BALIK LACHS TSAR NIKOLAJ & BALIK TATAR vom CAVIAR HOUSE & PRUNIER Reibekuchen & Senfdillsauce		22	mit BLACK TIGER GARNELEN, 3 Stück		28
TERRINE VON DER ENTENLEBER roter Portwein, Rhabarber & Brioche		22	mit STEAK STRIPES, 160 g		28
COUS COUS SALAT Ziegenkäseis, Koriander & Zibeben		16			
<b>SUPPEN</b>		EURO	<b>FRUITS DE MER</b>		EURO
BRETONISCHE BOUILLABASSE Vongole, Passepierre & Sauce Rouille		19	AUSTER FINES DE CLAIRE Rotwein Vinaigrette & Chesterbrot	pro Stück	5
BRUNNENKRESSE SUPPE Pochiertes Bio-Ei & Crème de Bresse		14	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		35 / 65 / 280
			OSCIETRA CAVIAR 15 g / 30 g / 125 g klassische Beilagen & Blinis		60 / 125 / 520
<b>FLEISCH</b>		EURO	<b>FISCH</b>		EURO
KALBS-CURRYWURST berlinerisch ohne Darm, ca. 120g hausgemachte Currysauce, belgische Pommes Frites, Mayonnaise & Ketchup Curry-Bar von Ingo Holland mit Schärfegrad mild – pikant – sehr scharf		16	BRETONISCHER STEINBUTT gegrillter Fenchel, Stielmus & Safran-Muschel-Ragout		44
WAGYU BURGER Comté, Gougère & Pommes Pont-Neuf		26	JAKOBSMUSCHEL Lardo, Fregola Sarda, Poivrade Artischocke & Bärlauch		36
BOEUF BOURGUIGNON Schalottenpurée, braune Champignons & geräucherte Karotten		34	HUMMER Maultasche, Bisque & Pilze		40
BRUST UND KEULE VON DER ENTE AUS DE DOMBES Pak Choi, Süßkartoffeln & Sesam-Jus		36			
RINDERFILET ROSSINI VOM IRISCH HERFORD PRIME RIND Gänseleber, Trüffel, grüner Spargel & Kartoffelgratin		55	<b>VEGETARISCH</b>		EURO
			GNOCCHI Mimolette, Babyspinat & eingelegter Feige		20
			HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE Röstzwiebeln & Wildkräutersalat		18
			BLUMENKOHL POLNISCHE ART Brioche, Wachtelei & Schnittlauch		20
<b>DESSERT</b>		EURO	<b>ASSIETTES SPÉCIALES</b>		EURO
MÜLLERS SCHOKOLADEN NASCHEREI VON DER BENI HARVEST ORIGINAL BEANS SCHOKOLADE Gateau, Blutorange & Crème-Eis		16	MARINIERTE JORDAN OLIVEN		5
GEBACKENE GRIESKRAPPEN Mascarpone-Schaum & Mandelkrokant-Eis		14	QUESO MANCHEGO		6
SORBET oder EISCREME DES TAGES		6	THUNFISCH-SARDELLEN-CRÈME		5
KÄSEAUSSWAHL von ANTONY Éleveur de Fromage – Alsace, France		18	PORTION LIVAR SCHINKEN PROSCIUTTO DI MONASTERO		10
			PRUNIER STÖRFILETS 115 g		26
			PRUNIER JAHRGANGS-SARDINEN IN OLIVENÖL 115 g		20