

## VORSPEISEN

|   |    |
|---|----|
| VITELLO TONNATO – MAL ANDERS ...<br>Kalbsrücken, Hamachi-Makrele & Kaperncrème                    | 22 |
| BALIK LACHS TSAR NIKOLAJ & BALIK TATAR<br>vom CAVIAR HOUSE PRUNIER<br>Reibekuchen & Senfdillsauce | 22 |
| VARIATION VON DER ENTENLEBER<br>Roter Portwein, Quitte & Brioche                                  | 26 |
| GERÄUCHERTE SCHWEINEBÄCKCHEN<br>Linsensalat & Kürbis  | 18 |
| MÜLLER'S EI BENEDICT<br>Getrüffelter Blumenkohlsalat & Hollandaise                                | 20 |

## SUPPEN

|  |    |
|--|----|
| BRETONISCHE BOUILLABAISSE<br>Muscheln, Passepierre & Sauce Rouille | 20 |
| KÜRBISCRÈMESUPPE<br>Kürbismousse & geräucherte Wachtelbrust        | 16 |

## FLEISCH

|   |    |
|---|----|
| KALBS-CURRYWURST<br>berlinerisch ohne Darm,<br>hausgemachte Currysauce, Belgische Pommes Frites<br>Ingo Holland Curry-Bar<br>MILD – PIKANT – SCHARF | 16 |
| WAGYU BURGER<br>Comté, Gougère & Belgische Pommes Frites  | 26 |
| GESCHMORTE KALBSBACKE<br>Gersten-Risotto, Fichtennadel & Waldpilze  | 40 |
| REHRÜCKEN AUS DEN WÄLDERN RUND UM DIE LORELEY<br>Rosenkohl, Speck & Kartoffelschmarrn   | 48 |
| GANZE ENTE AUS DER DOMBES für zwei Personen<br>Mohn-Spätzle & Rotkohl   | 78 |
| RINDERFILET ROSSINI VOM IRISH HERFORD PRIME RIND<br>Gänseleber, Trüffel, grüner Spargel & Kartoffelgratin   | 55 |

## DESSERT

|   |             |
|---|-------------|
| MÜLLERS SCHOKOLADEN NASCHEREI<br>VON DER BENI HARVEST ORIGINAL BEANS SCHOKOLADE<br>Gâteau, Blutorange & Crème Eis | 18          |
| PANNA COTTA<br>Baiser, Gute Louise Birne & Champagner-Eis   | 14          |
| PRALINEN-AUSWAHL aus NELSON MÜLLER'S PATISSERIE   | pro Stück 4 |
| SORBET / EIS DES TAGES  | 6           |
| KÄSE-AUSWAHL von ANTONY<br>Éleveur de Fromage – Elsass, Frankreich  | 18          |

## SALAT

|   |    |
|---|----|
| SALAT DER SAISON VOM KELTENHOF<br>Gurken, Radieschen, Gepufftes Getreide & unser Hausdressing | 10 |
| mit argentinischen WILDGARNELEN   | 28 |
| mit marinierten WALDPILZEN  | 20 |

## FRUITS DE MER

|  |                |
|--|----------------|
| AUSTER PLÉIADE POGET NO 2<br>Chesterbrot & Rotwein-Vinaigrette   | pro Stück 5    |
| UNSER TIP: 1/2 Dutzend Austern AUSTERN PLÉIADE POGET<br>mit einem Glas ROEDERER COLLECTION 242 Champagner 0,1l | 40             |
| PRUNIER CAVIAR 15 g / 30 g / 125 g<br>klassische Beilagen & Blinis   | 35 / 65 / 280  |
| OSCIETRA CAVIAR 15 g / 30 g / 125 g<br>klassische Beilagen & Blinis  | 60 / 125 / 520 |

## FISCH

|   |      |
|---|------|
| LOUP DE MER<br>Fenchelsalat, Paprika, Gnocchi & Kaisergranat-Jus                    | 40   |
| BRETONISCHER STEINBUTT<br>gegrillter Fenchel, Sepia-Risotto & Safran-Muschel-Ragout | 58   |
| HUMMER<br>Maultasche, Bisque & Pilze  | 40   |
| VEGETARISCH   | EURO |
| HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE<br>Röstzwiebeln & Wildkräutersalat                         | 22   |
| RISOTTO<br>Mediterranes Gemüse  | 18   |

## ASSIETTES SPÉCIALES

|  |    |
|--|----|
| MARINIERTE JORDAN OLIVEN                       | 5  |
| QUESO MANCHEGO                                 | 6  |
| THUNFISCH-SARDELLEN-CRÈME                      | 5  |
| PORTION LIVAR SCHINKEN PROSCIUTTO DI MONASTERO | 10 |
| PRUNIER STÖRFILETS 115 g                       | 26 |
| PRUNIER JAHRGANGS-SARDINEN IN OLIVENÖL 115 g   | 20 |