

## VORSPEISEN

	EURO
CONFIIERTER BRETONISCHER HUMMER Salat von Cannelini Bohnen & Farfalle, Liebstöcklöl	42
TATAR VOM HEREFORD RIND Gebackenes Bio Eigelb, Salat & Sorbet von der Roten Bete, Senfsaat, Crème de Bresse	26
TERRINE UND MOUSSE VON DER GÄNSELEBER Apfel-Gelee, Brioche, Hagebutten-Gel	34
BALIK LACHS TSAR NIKOLAI Lachs Tatar vom CAVIAR HOUSE PRUNIER, Ayran Schnittlauch Vinaigrette	28
MÜLLERS EI BENEDICT Getrüffeltes Blumenkohl, Hollandaise	24
BURRATA Salat von Inka Tomaten, Brotchip mit PRUNIER CAVIAR 15g / 30g	18 45 / 90
PROVENZALISCHES WEINBERGSCHNECKEN RAGOUT Kartoffelschaum, geröstete Poweraden	16

## FLEISCH

	EURO
KALBS-CURRYWURST berlinerisch ohne Darm, hausgemachte Currysauce, Belgische Pommes Frites Ingo Holland Curry-Bar	20
WAGYU BURGER Comté, Gougère & Belgische Pommes Frites	38
COQ AU VIN VOM STUBENKÜKEN Perlzwiebeln, Karotten, Steckrüben	28
ENTENBRUST UND ENTENKLEIN Cox Orange, Kartoffelklößchen, Rotkohl, Maronenpurée	36
GESCHMORTE KALBSHAXE Gremolata, Gebratener Rosenkohl, Zwiebelravioli	38
RINDERFILET ROSSINI Gänseleber, Wilder Brokkoli, Süßkartoffel-Purée, Trüffeljus	58

## DESSERT

	EURO
QUARKKNÖDEL Zwetschgenkompott, Kaffee-Eis, Zimtbrösel	18
BLAUBEER PANNA COTTA Honigmilch, Müsli-Karamel, Buttermilch Sorbet	18
SORBET / EIS DES TAGES	pro Kugel 6
PRALINEN-AUSWAHL aus NELSON MÜLLER'S PATISSERIE	pro Praline 4
KÄSE-AUSWAHL von ANTONY Éleveur de Fromage – Elsass, Frankreich	24

## SUPPEN

	EURO
BRETONISCHE BOUILLABAISSE Vongole, Passepierre & Sauce Rouille	24
CRÈMESUPPE VOM MUSKATKÜRBIS Curry, Wildfang-Garnele, Williamsbirne & Kokos	22

## FRUITS DE MER

	EURO
AUSTER PLÉIADE POGET NO 2 Chesterbrot & Rotwein-Vinaigrette	pro Stück 7
UNSER TIP: 1/2 Dutzend Austern AUSTERN PLÉIADE POGET NO 2 mit einem Glas ROEDERER COLLECTION 242 Champagner 0,1l	59
PRUNIER CAVIAR 15g / 30g / 125g klassische Beilagen & Blinis	45 / 90 / 360
OSCIETRA CAVIAR 15g / 30g / 125g klassische Beilagen & Blinis	60 / 125 / 520

## FISCH

	EURO
SEETEUFEL MEDAILLON Bouchot-Muschel-Ragout, Schwarzbrot pudding, Stielmus	42
ZANDER IN DER SCHINKENHAUT Rahmsauerkraut, Kartoffel-Schalottenpurée, Trauben-Senf-Sauce	36
STEINBUTT Kartoffelsalat, Speck, Limetten Mayonnaise	58

## VEGETARISCH

	EURO
HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE Röstzwiebeln, Wildkräutersalat	22
SELLERIE PICCATA Graupen Risotto, Steinpilzrahm, Zwiebellauch	24

## ASSIETTES SPÈCIALES

	EURO
MARINIERTER JORDAN OLIVEN	5
QUESO MANCHEGO	6
THUNFISCH-SARDELLEN-CRÈME	6
PORTION LIVAR SCHINKEN PROSCIUTTO DI MONASTERO Frisch aufgeschnitten von unserer BERKEL MASCHINE	12
PRUNIER STÖRFILETS 115g	26
PRUNIER JAHRGANGS-SARDINEN IN OLIVENÖL 115g	20
GEDECKPREIS für Jochen Gaus Brot und Salzbutter wird ohne Bestellung gereicht	pro Person 3