

STARTER

Rindercarpaccio

Gegrillte Artischocke | Trüffelmayonnaise
Parmesanspäne | Kresseemuslion
16,50

Cappuccino vom Gewürzkürbis

Geröstetes Kernöl | Kürbiskerncrunch
8,50



„Essen Ist Ein Bedürfniss,
Genießen Ist Ein Kunst.“

HAUPTGÄNGE

Pasta Trüffel

Wintertrüffel | Trüffel-Nage

18,50



Gebratenes Lachsfilet

Cremiges Erbsenpüree | Gewürz Drillinge

Buttermilchschaum

22,50

Wiener Schnitzel

Kalbschnitzel aus der Oberschale, zart geklopft, in luftiger Panade

Speck-Bratkartoffeln | Wildpreiselbeeren | Zitrone

23,00

Hirschgulasch

Aroma-Kartoffeln | Orangen-Spitzkohl

Vanille-Pfefferjus

23,50

SWEET FINALE

Scroppino – Zitronige Frische
Zitronensorbet | Vodka | Prosecco
8,50

Creme Brulee parfume a l'orange
Beeren | Muscovadoeis
7,50



„Zum Abschluss:
ein Löffel Poesie – serviert als Dessert.“



STEAK FRITES

Ein Tag. Ein Menü. Ein Klassiker.
Ein Hauch Paris: donnerstags servieren wir Steak Frites.

Ein Menü, inspiriert vom Pariser Klassiker.

Ab Oktober, jeden Donnerstag
12.00 Uhr - 20.00 Uhr

Ausschließlich unser Menü
STEAK FRITES

Cappuccino vom Kürbis
Geröstetes Kernöl | knusprige Kürbiskerne



Rumpsteak
Knusprige Kartoffelstäbchen | Trüffel-Mayonnaise
Sauce Hollandaise

Crème Brûlée parfume a`l orange
Beeren | Orange



3 Gang Menü, pro Person 35,00

Alle Preise in Euro
vegetarisch  vegan 