

Aperó

½ Dtz. Austern „Fines de Claires“ No. 4	16 €
4 Stck. gratinierte Austern	14 €
San Daniele Schinken und Oliven	8 €
Salami Felino / Oliven	6 €
Grana Padano / Oliven	6 €

Salate & Suppen

junge Frühlingssalate /	
- Paprika / Lauch / Schafskäse	16 €
- „fruits de mer“ (Muscheln / Garnelen / Rotbarbe / Oktopus)	18 €
- karamellisierter Ziegenkäse / Bärlauch-Croutons	14 €
Spargelcremesüppchen	9 €
Fazzoletti Cipollina (vegetarische Teigtaschen mit Schnittlauchfüllung)	16 €

Weinempfehlung

○ 2016 Weissburgunder RS Weingut Salvey, Baden	75cl	34 €
● 2016 Le Volte Tenuta dell' Ornellaia	75cl	34 €

Das Verzeichnis der kennzeichnungspflichtigen Allergene reichen wir Ihnen gerne auf Wunsch - fragen Sie unseren Service.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir nur eine Rechnung pro Tisch erstellen können

Unser Ostermenu

Amuse bouche ◆◆◆ confierte Seawater Gambas / Spargel / junge Rübchen / Curry-Ingwer-Crème (17 €) ◆◆◆ Aquarello Risotto / Bärlauch / Grana Padano (19 €) ◆◆◆ Rücken vom Eifeler Urlamm / Focaccia / Bohnen-Cassoulet / Gewürz-Polenta (36 €) oder Tranche vom bretonischen Maigre (Adlerfisch) / Kartoffel-Lauchcrème / gepickeltes Gemüse / Cardoncelli Pilze (32 €) ◆◆◆ Eierlikör-Joghurtschnitte / Guanaja Schokolade / Rhabarber / Himbeere (11 €)
--

Menu 3 G	44 €
Menu 4 G	54 €

Käse & Dessert

Brie de Meaux / Aprikosen-Chutney / hausgebackenes Feigenbrioché	8 €
Crème brûlée	8 €
Brot & Olivenöl	3 €