

## Apéro

---

Austern aus Cancale	
½ Dtz. „Fines de Claires“ N° 4	19 €
4 gratinierte Austern	19 €
Hausgemachte Porchetta / Fleur de Sel	9 €
Grana Padano / Oliven	8 €
Jamon serrano / gepickeltes Gemüse	13 €
Moules marinières	
gemischte Muscheln in Weisswein (nach Verfügbarkeit)	16 €

## Vorspeisen

---

Norwegische Jakobsmuschel / Erbse / Trüffel / Hummer	18 €
Jambon Persillé / Rübchen / Senf-Schmand / gebuttertes Baguette	18 €
Unser Vitello tonnato	19 €
Entenleber-Terrine / Amarena-Kirsche / Brioche	19 €
Bouillabaisse / Moules / Focaccia	19 €
Mausohr / Rote Bete / Ziegenkäse / Kartoffel	16 €
Winterliche Salate mit - Schafskäse / Kurbis / Focaccia	16 €
- fruits de mer (Krustentiere, Fisch und Muscheln nach Tagesangebot)	19 €

## Unser Klassiker

---

Geschmorte Backe vom Eifel-Ochsen / Sellerie / Perlzwiebeln / Porree	32 €
Ragout von der Landente / Kartoffel / Trüffel	29 €
Sellerie / piemonteser Haselnusskruste / Krokette / Mojo / Rote Bete Jus	28 €

## Nic's Weinempfehlung

---

2023 Soave Classico „Fonte“ Canoso, Montforte d'Alpone		
<i>Meine Empfehlung aus dem schönen Soave - 100% Garganega von vulkanischen Basaltböden. Wildkräuter, Holunder und etwas Limone, frisch, zart, mineralisch, mit weichem Abgang.</i>		
	15cl/75cl	9/42 €
und für daheim	75cl	11 €

## Menu

---

Amuse bouche	
◆◆◆	
Gebackener Kappes / Comté / rote Zwiebeln / Mandel	(19 €)
◆◆◆	
Tartar vom norwegischen Lachs / Erbse / Ponzu / Wildkräuter / Meerrettich	(21 €)
◆◆◆	
Hausgemachte Hummer-Ravioli / Porree / Austernpilze / Nussbutter-Espuma	(21 €)
◆◆◆	
Zweierlei vom Hirsch / Rosenkohl / Pastinake	(42 €)
oder	
Island Kabeljau aus Wildfang / weiße Bohne / Linse / Dill	(42 €)
◆◆◆	
Armer Ritter / Rum / Mohn	(14 €)
	3/4/5 Gang 64/74/84 €

Gerne können wir Ihnen auch ein  
vegetarisches Menu zusammenstellen.

## Dessert & Käse

---

Crème brûlée	10 €
Praliné-Törtchen / Zitrusfrüchte	16 €
Dattel Cake / Toffee / Limetten-Schmand	12 €
Schweizer Hornkukhäse	12 €
Saint Nectaire	12 €
Brie de Meaux	12 €
zum Käse servieren wir Zimmermann Schwarzbrot / Salzbutter und hausgemachtes Chutney	

---

Ardennen Topfbrot & Olivenöl	4,6 €
------------------------------	-------

## Davor und danach

---

Negroni Sbagliato	12 €
Espresso Martini	14 €

---

Allergene -  
da unsere Gerichte alles von allem enthalten können, informieren Sie bitte den  
Service über etwaige Unverträglichkeiten.

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

Telefone -  
um auch anderen Gästen einen ungestörten Aufenthalt zu gewährleisten,  
möchten wir Sie bitten, auf den Gebrauch  
von Telefonen am Tisch zu verzichten!  
Vielen Dank für Ihr Verständnis.

# speisen

von siebzehndreissig bis einundzwanzig

