

SPEISEN

	€
Brotauswahl Backgeschwister	7,50
Dip Oliven	
Austern Shot	6,00
Ingwerfond Melone Gurke Frühlingszwiebel	
Caviar Dose „Vince“ 15 g	26,00
Dieser Kaviar von höchster Finesse und einmaligem Charakter ist der Archetyp des Prunier-Kaviars. Er hat sehr klare, großzügige Aromen von Wahnüssen und Mandeln	
Klassisch mit Blini und Schnittlauchschand	+4,00
Rindertatar 100 gr. Brot, Schnittlauchschand	+12,00

Salat

Salat GOOSE	16,00
Geräucherte Gänsebrust Feldsalat Granatapfel Croutons Kartoffelvinaigrette	

Austern Frankreich

Gillardeau Auster No.2

Die Gillardeau-Auster darf die Bezeichnung Spécial de Claires tragen, wurde also mindestens zwei Monate veredelt. Doch diese Auster gilt nicht nur deshalb als besonders fein: Seit 1898 züchtet die Familie Gillardeau in Bourcefranc-le-Chapus im Südwesten Frankreichs Austern von besonders hoher Qualität. Gillardeau werden die ersten neun Monate auf Austernbänken gezüchtet und verbringen anschließend drei Jahre, in große Säcke verpackt, in tiefem und nährstoffreichem Wasser. Während dieser Zeit werden sie regelmäßig gewendet, gesäubert und von Algen befreit, bevor sie in die Veredelungsbecken umgesetzt werden. Nach weiteren zwei Monaten, während des Veredelungsprozesses zur Spécial de Claires-Auster, in denen frisches und klares Meerwasser das Innere der Austern klärt und reinigt, ist die Gillardeau-Auster reif zum Verzehr.

AUSTERN TSARS-KAYA N° 2 Bretagne

Tsarskaya - Perle der Zaren

Zu Ehren russischer Zaren, die leidenschaftliche Austerngenießer waren, wurde 2004 die "Zarskaja" Auster (Tsarskaya Auster) geboren. Die Tsarskaya Austern werden 3 bis 4 Jahre lang im Herzen der Farm gezüchtet und auf eine sehr besondere und sorgfältige Art und Weise genährt. Diese Auster überzeugt vor allem durch ihr weißes, festes bis knackiges Fleisch und einen intensiven Geschmack nach Jod.

3 Stk. 15,00 € / 6 Stk. 30,00 € / 12 Stk. 60,00 €

Zu Austern servieren wir Brot, Zitrone und Himbeer-Schalotten-Vinaigrette

Prunier Caviar

Weitere Größen auf Vorbestellung

Prunier Tradition

50g 65 € / 125g 165 €

Dieser Kaviar von höchster Finesse und einmaligem Charakter ist der Archetyp des Prunier-Kaviars. Er hat sehr klare, großzügige Aromen von Wahnüssen und Mandeln und besticht durch einen schönen langen Abgang. Die Sorte Prunier Tradition kommt geschmacklich dem Sevruga-Kaviar am nächsten.

Caviar House Finest Caviar Oscietra

50g 85 € / 125g 210€

Der Oscietra stammt von der Störart Acipenser Gueldenstaedti. Dies ist ein außergewöhnlicher grobkörniger Kaviar mit dem unnachahmlichen Geschmack von gerösteten Walnüssen und Haselnüssen. Er ist von schönem bernsteinfarbenem Teint und einem einzigartigen, langen aromatischen Nachhall.

Prunier St. James

50g 119 € / 125g 285 €

Eingeführt zum ersten Mal im Jahr 1932 zur Eröffnung des Prunier Restaurants in der St. James Street in London. rassige und jodhaltige Kaviar ist vollmundig

und hat einen sehr langen Abgang. Er kommt mit seiner Aromenvielfalt und geschmacklicher Dichte dem Osietra-Kaviar aus dem Kaspischen Meer am nächsten.

FEINES

€

Bouillabaise

16,50

Garnele | Kabeljau | Sauce Rouille | Röstbrot

Tatar vom Baliklachs 120g

17,00

Brot | Creme fraiche | Zitrone | Wildkräutersalat

Tatar 120g

19,00

US-Beef | Wachtelei | Trüffelmayonnaise | Kapern | Röstzwiebel
| italienischer Trüffel | Brot

Land und Meer

22,00

Tatar vom Baliklachs 70g
Creme fraiche | Zitrone | Wildkräutersalat |
und
US-Beef Tatar 70g | Wachtelei | Teriyaki | Trüffelmayonnaise |
italienischer Trüffel | Brot

Gänseleberterrine
Feigenchutney | Brioche

18,00

STULLEN

€

Matjesstulle

12,00

Gersterbrot | Apfelragout | Rote Bete | Dillmayonnaise | Römersalat

Hirschstulle

12,00

Gersterbrot | Scheiben vom Hirschrücken | Preiselbeeren |
Feldsalat | Haselnusscreme

Trüffel - Käsebro

12,00

Gersterbrot | Brie de Meaux | Herbsttrüffel | Trüffel-Honig | Birnen
Confit | Haselnusscreme

Backgeschwister In Tradition alter Handwerkskunst

Menschen, die unverfälschten Geschmack, reine Zutaten und handwerkliche Herstellung zu schätzen wissen. In der Backstube gilt ein einfacher Grundsatz: Gebacken wird auf traditionelle Art. Vorgefertigte Teigmischungen und Zusätze, sogenannte Backmittel, haben hier nichts zu suchen, der Teig wird vorwiegend per Hand bearbeitet. Maschinen nutzen die Backgeschwister lediglich zum Abwiegen und Kneten. Und noch

etwas ist radikal anders: Der Teig bekommt viel Zeit. Nur so kann er ganz von allein Geschmack entwickeln. Das Ergebnis: Brot mit Charakter – ein unverfälschter, köstlicher Gegenentwurf zum Industriebrot.

WARME SPEISEN AUS DEM LE CREUSET

Le Creuset = kleine Gußeiserne Töpfe in denen direkt serviert wird.

	€
Kalbsbäckchen Orientalischer Rotkohl Kartoffelstampf frittierte Petersilie	12,00
Onsenei „Le Creuset“ Trüffelschaum Babyspinat ital. Trüffel	12,00
Jakobsmuschel „gratiniert“ Kürbisragout Baby Spinat Curry - Hollandaise	15,00
Dreierlei too Share Variation aller drei Töpfe zum teilen	39,00

HAUPTSPEISEN

Kalbsbäckchen	24,00
----------------------	-------

Orientalischer Rotkohl | Kartoffelstampf | gebackene Petersilie

Jakobsmuschel 26,00

Kürbisragout | Baby Spinat | Curry – Hollandaise

Bouillabaise 21,00

Jakobsmuschel | Garnele | Kabeljau | Sauce Rouille | Röstbrot

GEHT IMMER BEI WEIN €

Käseauswahl von Affineur Waltmann 14,00

4 Sorten französischer Rohmilchkäse | Chutney | Brot

Sardinen und Störfilet in Dosen

Zu allen Sardinen servieren wir Brot und Oliven

Ortiz (Spanien) 12,00

Millèsimées Jahrgang 2018 (Frankreich) 15,00

Nuri Pikant (Portugal) 13,00

Prunier-Störfilet in Weißweinsauce 15,00

Danach

Crème Brûlée

8,00

Tonka Bohne | Beeren

**Feines aus unserer Patisserie täglich wechselnd am
Tresen.**