

FISCHERS FRITZ MENÜ

Froschschenkel in Aromatenbutter gebraten
Zucchinibrandade und Coulis von roter Spitzpaprika

~ ~ ~

Gerösteter Island Kabeljau
Dôme vom Spitzkohl gefüllt mit grünem Spargel und Artischocken
Scheurebe Auslese gebunden mit halbgesalzener Bretonischer Butter

~ ~ ~

Verlorenes Brot gebacken in grüner Olivenroyal
Grapefruitmarmelade
geeister Mozzarella Coulis

€ 105.00

€ 115.00**

**Bei der Wahl eines EIN HERZ FÜR KINDER Menüs unterstützen Sie mit 10 € die BILD-Hilfsorganisation und somit in Armut lebende Kinder in Deutschland.

Die Mehrwertsteuer von 19% ist in allen Preisen enthalten

PRESTIGE MENÜ

Gänsestopfleberterrine mit roh marinierten Atlantik-Langostinos
Ingwerkaramell und lauwarmer Krustentierjus

~~~

Geröstete Jakobsmuscheln  
karamellisierter Hokkaidokürbis und Jaipurcurry

~~~

Gebackenes Demeter Onselei mit Trompetenpfefflingen
Stampf von gebratenen Roseval Kartoffeln
Infusion von jungem Spinat

~~~

Gebratener Seeteufel mit karamellisiertem Chicorée und Japanrettich  
Jus von Blauem Spätburgunder mit Kalbsknochenmark

~~~

Frische und gereifte Rohmilchkäse
von Bouton d'Or

~~~

Salat von Heidelbeeren und Koriandergrün  
Buttermilchespuma  
Rahmeis von Mandelpraliné und Matchatee

4 Gänge € 130.00

5 Gänge € 150.00

6 Gänge € 170.00

4 Gänge € 140.00\*\*

5 Gänge € 160.00\*\*

6 Gänge € 180.00\*\*

\*\*Bei der Wahl eines EIN HERZ FÜR KINDER Menüs unterstützen Sie mit 10 € die BILD-Hilfsorganisation und somit in Armut lebende Kinder in Deutschland.

Die Mehrwertsteuer von 19% ist in allen Preisen enthalten

## **LES ENTREES - Vorspeise**

€

### LES HUITRES

Fines de Claires

Sylter Royal

Tsarskaya

pro Stück 4.00

### ST. JACQUES ET COURGE

Geröstete Jakobsmuscheln

karamellisierter Hokkaidokürbis und Jaipurcurry

44.00

### ANGUILLE FUMEE ET FOIE GRAS

Terrine von Gänsestopfleber und geräuchertem Havelaal

Pfefferkaramell und Konfitüre von violetten Auberginen

42.00

### OEUF ONSÉN ET CHANTERELLES

Gebackenes Demeter Onsenei mit Trompetenpfefferlingen

Stampf von gebratenen Roseval Kartoffeln

Infusion von jungem Spinat

30.00

### GRENOUILLES ET COURGETTES

Froschschenkel in Aromatenbutter gebraten

Zucchinibrandade und Coulis von roter Spitzpaprika

35.00

### DATTES ET HARICOTS VERTS

Dattel-Bobbybohnenfalafel

Petersilienayran und Salzzitrone

30.00

## **SOUPE - Suppe**

### PETITS POIS ET LANGOUSTINE

Nicht passierte Brühe von jungen Erbsen mit Kerbelbutter gebunden

gerösteter Atlantik-Langostino und geschmolzener Lauch

30.00

## **LES POISSONS ET CRUSTACES - Fisch und Krustentiere**

€

### **LOUP DE MER ET HARICOTS**

Geangelter Wolfsbarsch im Salzbrotteig gegart  
Frikassee von Bohnen mit gezupftem Eisbein  
Olivenöl mit Kondimenten  
für 2 Personen

pro Person 49.00

### **LOTTE ET ENDIVE**

Gebratener Seeteufel mit karamellisiertem Chicorée und Japanrettich  
Jus von Blauem Spätburgunder mit Kalbsknochenmark

70.00

### **TURBOT ET TRUFFE**

Geröstetes Mittelstück vom Atlantik Steinbutt  
Herbsttrüffel und Rote Rüben  
Kastaniencrème und Jus von flacher Petersilie

90.00

### **CABILLAUD ET CHOU POINTU**

Gerösteter Island Kabeljau  
Dôme vom Spitzkohl gefüllt mit grünem Spargel und Artischocken  
Scheurebe Auslese gebunden mit halbgesalzener Bretonischer Butter

55.00

### **HOMARD AU PIMENT ET CORIANDRE**

Atlantik Hummer geröstet mit Salz  
Chili und Koriander

75.00

## **LES VIANDES - Fleisch**

### **PIGEON ET RACINE DE PERSIL**

Gegrillte Bresse Taube vom Holzkohlengrill  
Petersilienwurzel und Pampeln  
Taubenjus mit Moro-Blutorange

75.00

### **AGNEAU DE LAIT ET FENOUIL**

Rücken vom Limousin Lamm  
gratiniertes Fenchelgemüse  
einfache Bratenjus gebunden mit Olivenöl

70.00

## **FISCHERS FRITZ MENÜ**

Froschschenkel in Aromatenbutter gebraten  
Zucchinibrandade und Coulis von roter Spitzpaprika

~ ~ ~

Gerösteter Island Kabeljau  
Dôme vom Spitzkohl gefüllt mit grünem Spargel und Artischocken  
Scheurebe Auslese gebunden mit halbgesalzener Bretonischer Butter

~ ~ ~

Verlorenes Brot gebacken in grüner Olivenroyal  
Grapefruitmarmelade  
geeister Mozzarella Coulis

€ 105.00

€ 115.00\*\*

\*\*Bei der Wahl eines EIN HERZ FÜR KINDER Menüs unterstützen Sie mit 10 € die BILD-Hilfsorganisation und somit in Armut lebende Kinder in Deutschland.

Die Mehrwertsteuer von 19% ist in allen Preisen enthalten

## PRESTIGE MENÜ

Gänsestopfleberterrine mit roh marinierten Atlantik-Langostinos  
Ingwerkaramell und lauwarmer Krustentierjus

~~~

Geröstete Jakobsmuscheln
karamellierter Hokkaidokürbis und Jaipurcurry

~~~

Gebackenes Demeter Onselei mit Trompetenpfefflingen  
Stampf von gebratenen Roseval Kartoffeln  
Infusion von jungem Spinat

~~~

Gebratener Seeteufel mit karamellisiertem Chicorée und Japanrettich
Jus von Blauem Spätburgunder mit Kalbsknochenmark

~~~

Frische und gereifte Rohmilchkäse  
von Bouton d'Or

~~~

Salat von Heidelbeeren und Koriandergrün
Buttermilchespuma
Rahmeis von Mandelpraliné und Matchatee

4 Gänge € 130.00

5 Gänge € 150.00

6 Gänge € 170.00

4 Gänge € 140.00**

5 Gänge € 160.00**

6 Gänge € 180.00**

**Bei der Wahl eines EIN HERZ FÜR KINDER Menüs unterstützen Sie mit 10 € die BILD-Hilfsorganisation und somit in Armut lebende Kinder in Deutschland.

Die Mehrwertsteuer von 19% ist in allen Preisen enthalten

LE FROMAGE

€

KÄSE

Frische und gereifte Rohmilchkäse von Bouton d'Or	26.00
kleine Portion	18.00

LES DESSERTS**DESSERTS****VANILLE**

Klassisch gebrannte Vanillecrème	20.00
----------------------------------	-------

LAIT DE COCO ET VANILLE

Fondant von Kokosmilch geliertes Vanillemark Eis von Kokos und Butter	20.00
-----------------------------------------------------------------------------	-------

PAIN PERDU ET CONFITURE D'HUILE D'OLIVE

Verlorenes Brot gebacken in grüner Olivenroyal Grapefruitmarmelade geeister Mozzarella Coulis	20.00
--------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

MYRTILLE ET CORIANDRE

Salat von Heidelbeeren und Koriander Buttermilchespuma Rahmeis von Mandelpraliné und Matchatee	20.00
------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

CÉLERI ET NOIX PECAN

Süßes vom Knollensellerie über Früchtetee geräuchert Bisquit von schwarzen kandierten Oliven Rahmeis von Pecanuss und Tahiti Vanille	20.00
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

Alle Preise inklusive Steuern und Service