

VORSPEISE

Kurzgebratener Toro vom Thunfisch, garniert nach Nizzaer Art	19 €
Salat von Taschenkrebs, Lauchzwiebeln und Wintertrüffeln	23 €
Rosa Tafelspitz vom Bio-Kalb, Sojanudeln und Früchte	16 €
Terrine von Foie Gras, Quitte und Banyuls, Salat mit konfierter Entenkeule	19 €
Chicorée mit Pariser Schinken, Comté und Trüffel Jus gebacken	14 €
Knuspriges Kartoffel Mille-Feuille mit jungem Gemüse, Parmesan und Bio-Ei	15 €
Pot au feu vom Aubrac Rind	14 €
Bisque mit Hummer Beignets, Curry und Kokos	17 €
Getrüffeltes Marktgemüse in der Cocotte serviert	15 €
Gnocchi à la financière mit Hummer, Kalbsbries und Trüffelklößen	21 €

AUSTERN

Nach Marktangebot	
6 Stück nach Wahl	16 €
12 Stück nach Wahl	31 €

FISCH

Geangelter Wolfsbarsch im Ofen gegart mit winterlichen Gemüsen und Schwertmuschel Jus	34 €
Schottischer Wildlachs mit Pimientos, Schinken und Sepia Filets	27 €
Steinbutt an der Gräte gebraten mit Radieschen, Navetten und Feige	32 €
Bretonische Jakobsmuscheln mit getrüffelter Kabeljau-Brandade	33 €

ENTDECKUNGSMENÜ

4 Gänge	60 €
4 Gänge vegetarisch	45 €
Ein Menü, kreiert von Florian Ohlmann nach Saison- und Marktangebot.	

FLEISCH

Stubenküken an der Rôtisserie gebraten, Gemüse und geschmorte Bamberger Hörnchen	23 €
Langsam geschmorte Milchlammschulter, junge Wurzeln, Kapern und Oliven	26 €
Schwäbisch Hällisches Schwein mit Linsengemüse und Petersilienwurzel	28 €
Ochsenbacke in der versiegelten Cocotte geschmort, cremige Polenta	24 €
Entrecôte vom Aubrac Rind mit Kartoffel Gratin und eingekochten Schalotten	36 €

KÄSE & DESSERTS

Süße winterliche Selektion	9 €
Mango Mousse mit Manjari Schokolade	8 €
Gianduja Schokolade mit geschmorten Quitten	8 €
Apfel Tarte mit Sorbet	8 €
Knusper Millefeuille mit Cappuccino Mousse	9 €
Amarena-Kirsch Parfait auf Maccadamia Brownie	9 €
Mascarpone Orangen Törtchen, Pistazien Eis	7 €
Gereifte Rohmilchkäse aus Frankreich	3 Sorten 11 € 5 Sorten 15 €