



WARMER CROTTIN DE CHAVIGNOL

Hokkaido/Cranberry/Kräuter von Lütt Gröön
16€

GEBEIZTER LOUP DE MER

Kalter Bete-Sud/Zitrus/Rettich/Kaviar
23€

SAMTSUPPE VON DER ARTISCHOCKE

Trüffel
18€

„SENFEI“

Pochiertes Landei/Beurre Blanc/junger Spinat/Pommerysenf
14€



NORDISCHE BOUILLABAISSE

Sauce Rouille
38€

GEBRATENES STEINBUTT-FILET

Lauwarme Austernvinaigrette/Lauch/Algen
52€

MARENSIN-HUHN

Waldpilze/Vin Jaune/Kohl
39€

GESCHMORTE KALBSSCHULTER

Kopfsalat/Zitrone/Kapern
36€



TÊTE DE MOINE

Trüffel/Röstitbrot/Feige
18€

BABA AU RHUM

Rosine/Zwetschge
16€

SCHOKOLADENTARTE

Pistazie/Muskovadozucker
18€

UNSERE MENÜEMPFEHLUNG

GEBEIZTER LOUP DE MER

Kalter Bete-Sud/Zitrus/Rettich/Kaviar

SAMTSUPPE VON DER ARTISCHOCKE

Trüffel

GEBRATENES STEINBUTT-FILET

Lauwarme Austernvinaigrette/Algen

GESCHMORTE KALBSSCHULTER

Kopfsalat/Zitrone/Kapern

SCHOKOLADENTARTE

Pistazie/Muskovadozucker



5 Gänge 108€

4 Gänge ohne Steinbutt 74€

KLASSIKER

TATAR VOM HUSUMER OCHSEN

Estragoncrème/Eingelegte Schalotte

19,50€

mit Pommes Frites

25€

ROTE BETE-RAVIOLI

Trüffel/Walnuss/Radicchio

24€

CROQUE-MONSIEUR „SPECIALE“

Trüffel/Brie de Meaux/Kräutersalat

18€

JACOBS HUMMERBRÖTCHEN

Estragon/Crème Fraîche d'Isigny/Süßkartoffel-Pommes Frites

24€

AKI BLACK LABLE KAVIAR 25 GRAMM

Crème Fraîche d'Isigny/Brioche

28€

SERVICEZEITEN DIESER KARTE:

Dienstag bis Samstag 18:30 Uhr bis 21:00 Uhr (Küchenschluss)