

Simon Lareses Degustationsmenü im Mai

Gebratene Jakobsmuscheln

mit kleinem Pulpo-Carpaccio, konfierten Tomaten und Babysalat

Pan-fried diver scallops

small octopus carpaccio, tomato confit, baby salad

Spargelcremesuppe

mit pochiertem Wachtelei und St. James Kaviar

Asparagus velouté

poached quail egg, St. James caviar



Gebratener Bretonischer Steinbutt

mit sautierten Pattisons, Stockfischbrandat und Bärlauchschaum

Pan-fried Breton turbot

dried cod mousse, ramson foam

Maibock-Rücken mit Oliven-Wachholderkruste

Sellerie, Griesstrudel, glasierten Kirschen und Wachholderrahmsauce

Roebuck with olive juniper crust

celery, semolina strudel, glazed cherries, juniper cream sauce



Käse vom Wagen von Affineur Tourette aus Straßburg

mit hausgemachten Chutneys

Cheese from the trolley with homemade chutneys

Vacherin

Hibiskus- & Quarksorbet, Meringue und Olivenöl-Vanilleschaum

Hibiscus & curd sherbet, meringue, olive oil & vanilla foam

€ 65

Drei-Gang-Menü

Three course menu

€ 95

Drei-Gang-Menü mit korrespondierenden Weinen

Three course menu including corresponding wines

€ 119

Sechs-Gang-Menü ohne Wein

Six course menu excluding wine

€ 169

Sechs-Gang-Menü mit korrespondierenden Weinen

Six course menu including corresponding wines