



Gazpacho von Avocado, Tatar von Tomaten

€ 8,50

Bretonische Hummer Bisque

€ 12,80

Geröstete Aubergine mit Safranjoghurt

Pinienkerne, Granatapfel und Basilikum

€ 10,50

Wildkräuter, Flusskrebse, Avocado,

& Safran Vanille Vinaigrette

€ 14,50

Vitello Tonato

Kalbsfilet, Tuna sauce, Kapern

€ 15,50



Raviolacci mit Parma und Feigen gefüllt

an Salbeibutter

Klein € 9,50

groß € 14,80

Agnolotti di Fasone an Trüffelbutter

Klein € 9,50

groß € 14,80



Ceviche von Edelfisch,

Avocado, Mango, Koriander, Kokos

€ 16,50

Wolfsbarsch, Kartoffelmousseline,

grüner Spargel, Hummerschaum

€ 26,50

Plancha von Gambas und Spaghetti alla bottarga

€ 26,50



Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Steak Pommes, Preiselbeeren

€ 22,50

„Steak Frites“

US Flanksteak vom Grill

Steak Pommes und „Café de Paris“ Butter

€ 28,50

Spargel

Weißer Spargel mit neuen Kartoffeln

Butter oder Sauce Hollandaise

€ 14,80

mit Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

€ 29,80

Etwas Süßes

Rosmarin Crème

€ 5,80

Panna Cotta mit Beeren Mix

€ 9,50

Pralinenparfait mit Erdbeeren Salat

€ 9,50

Duo von Mousse au Chocolat auf Mangosalat

€ 9,50

Käsevariationen mit Trauben

€ 12,50

„Café Gourmand“ Euro 6,80

eine Kaffeespezialität mit kleinem Dessert