



## MENU SIGNATURE

### CANNELONE VON DER DORADE ROYALE (40)

*Gurke vom Stadtbauernhof / Buttermilch / Dill*

### POELIERTE GNOCCHI (34)

*Glasierter Lauch / Lardo / Bärlauchschaum*

### TOURBILLON VOM GEGRILLTEN SEPIA (40)

*Cremiger Koshihikari / Safran / Saubohne*

### TRANCHE VOM BRETONISCHEN ROCHENFLÜGEL (45)

*Geschmolzener Kalbskopf / Honigtomatennage*

### MÉDAILLON VOM REHRÜCKEN (49)

*Karotte vom Stadtbauernhof / Ingwer / Holunder*

oder

### DUETT VOM KALB (49)

*Filet / Herbries / Pommes Maxime*

### LES FROMAGES D'ICI & D'AILLEURS (22)

*Fruchtige Aromen / Schwarze Walnuss*

### ZWEIERLEI CHAMPAGNER (16)

*Yuzugel / Krokant*

### DÉLICE VON DER ERDBEERE (18)

*Mara des Bois / Sauerampfer*

### PETITS FOURS



---

<b>8 GÄNGE</b>	165
<i>Weinbegleitung auf Wunsch</i>	99
<b>6 GÄNGE</b> ohne Sepia & Käse	149
<i>Weinbegleitung auf Wunsch</i>	85
<b>5 GÄNGE</b> ohne Sepia, Käse & Champagner	135
<i>Weinbegleitung auf Wunsch</i>	75



## ENTRÉE

---

<b>LAUWARME LANGOUSTINES „ROYALES</b>	52
<i>Gurke vom Stadtbauernhof / Tomatennage</i>	
<b>ZWEIERLEI VOM RINDERFILET</b>	40
<i>Carpaccio &amp; Tatar / Senfeis / mit Caviar Impérial + 22</i>	
<b>GEBACKENES EI „IMPERIAL“</b>	52
<i>Caviar Impérial / Kartoffel / Spargelsalat</i>	
<b>TERRINE VON DER GÄNSELEBER</b>	49
<i>Holunderblüte / Brioche</i>	
<b>MARINIERTE GEMÜSE VOM STADTBAUERNHOF</b>	36
<i>Petersilienvinaigrette / Pumpernickel</i>	

## PLAT

---

<b>KROSSE TRANCHE VOM LOUP DE MER</b>	52
<i>Artischocke / Saubohne / Escabechesud</i>	
<b>SEETEUFEL IN AROMATEN GEBRATEN, FÜR 2 PERSONEN</b>	98
<i>Aubergine / Pinienkern-Vinaigrette</i>	
<b>SCHWARZFEDERHUHN IN 2 GÄNGEN, FÜR 2 PERSONEN</b>	115
<i>Spitzkohl / Entenleber / Trüffel</i>	
<b>CÔTE DE BOEUF, FÜR 2 PERSONEN</b>	120
<i>Gemüsevariation / Thymianjus</i>	
<b>SAUTIERTES KALBSBRIES</b>	49
<i>Glasierter Spargel / Gesalzene Zitrone / Madeirajus</i>	
<b>BÄCKEOFFE VOM KALBSBÄCKCHEN</b>	45
<i>Gemüse vom Stadtbauernhof / Schmorjus</i>	
<b>POELIERTE GNOCCHI</b>	38
<i>Pfifferlinge / Junger Lauch / Schnittlauchschaum</i>	





## DESSERT

---

<b>QUARKSOUFFLÉ</b>	18
<i>Rhabarber / Sauerrahmeis</i>	
<b>VARIATION VON ZITRUSFRÜCHTEN</b>	18
<i>Kalamansi / Bergamotte / Orange</i>	
<b>VALRHONA SCHOKOLADE</b>	18
<i>Crèmeux &amp; Brownie / Exotische Aromen</i>	
<b>ZWEIERLEI CHAMPAGNER</b>	16
<i>Yuzugel / Krokant</i>	
<b>DÉLICE VON DER ERDBEERE</b>	18
<i>Mara des Bois / Sauerampfer</i>	
<b>SORBET VARIATION</b>	14

*Wir wünschen Ihnen einen genussvollen  
und angenehmen Aufenthalt.*

*Silio Del Fabro, Jérôme Pourchère  
& das gesamte ESPLANADE-Team*

