



MENU SIGNATURE

TATAR VON DER EISMEERFORELLE (39)

Rettich vom Stadtbauernhof / Kimizu / Kaffirlimette

BRETONISCHE JAKOBSMUSCHEL (42)

Glasierter Chicorée / Passionsfruchtbutter

TOURBILLON VON PÉRIGORD TRÜFFEL & KARTOFFEL (49)

Eigelb / Kalbskopf / Petersiliennage

TRANCHE VOM KABELJAU (45)

Bouchotmuscheln / Safran

SUPRÊME VON DER TAUBE (52)

Apfel / Rotkohl / Cidreessig

oder

MÉDAILLON VOM LAMMRÜCKEN (49)

Ratatouille / Perlzwiebel / Alter Balsamico

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

Fruchtige Aromen / Schwarze Walnuss

ZWEIERLEI CHAMPAGNER (18)

Yuzugel / Krokant

DÉLICE VON DER VALRHONA SCHOKOLADE (18)

Zimtaromen / Papaya

PETITS FOURS



8 GÄNGE

Weinbegleitung auf Wunsch

185

105

6 GÄNGE ohne Tourbillon & Käse

Weinbegleitung auf Wunsch

169

89

5 GÄNGE ohne Tourbillon, Käse & Champagner

Weinbegleitung auf Wunsch

152

78



ENTRÉE

LAUWARME LANGOUSTINES „ROYALES“	55
<i>Gurke vom Stadtbauernhof / Tomatennage</i>	
ZWEIERLEI VOM RINDERFILET	42
<i>Carpaccio & Tatar / Senfeis / mit Caviar Impérial + 25</i>	
GEBACKENES EI „IMPERIAL“	56
<i>Caviar Impérial / Kartoffel / Schalottencrème</i>	
DUETT VON DER GÄNSELEBER	54
<i>Apfel in Texturen / Brioche / Trüffeljus</i>	
MARINIERTER GEMÜSE VOM STADTBAUERNHOF	38
<i>Petersilienvinaigrette / Pumpernickel</i>	

PLAT

BRETONISCHER ROCHENFLÜGEL	52
<i>Geschmolzener Kalbskopf / Honigtomatennage</i>	
SEETEUFEL IN AROMATEN GEBRATEN, FÜR 2 PERSONEN	105
<i>Aubergine / Pinienkern-Vinaigrette</i>	
SCHWARZFEDERHUHN IN 2 GÄNGEN, FÜR 2 PERSONEN	120
<i>Spitzkohl / Entenleber / Trüffel</i>	
CÔTE DE BOEUF, FÜR 2 PERSONEN	125
<i>Gemüsevariation / Thymianjus</i>	
SAUTIERTES KALBSHERZBRIES	49
<i>Spinat vom Stadtbauernhof / Gesalzene Zitrone / Trüffeljus</i>	
BÄCKEOFFE VOM KALBSBÄCKCHEN	48
<i>Gemüse vom Stadtbauernhof / Schmorjus</i>	
POELIERTE GNOCCHI	39
<i>Pilzflan / Junger Lauch / Schnittlauchschaum</i>	





DESSERT

BANANENSOUFFLÉ	22
<i>Kokosnuss / Kreolische Soße</i>	
VARIATION VON ZITRUSFRÜCHTEN	18
<i>Kalamansi / Bergamotte / Orange</i>	
DUETT VON SCHOKOLADE & EXOTISCHEN FRÜCHTEN	18
<i>Crèmeux & Brownie / Exotische Aromen</i>	
ZWEIERLEI CHAMPAGNER	18
<i>Yuzugel / Krokant</i>	
DÉLICE VON DER VALRHONA SCHOKOLADE	18
<i>Zimtaromen / Papaya</i>	
SORBET VARIATION	14

*Wir wünschen Ihnen einen genussvollen
und angenehmen Aufenthalt.*

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

