



MENU SIGNATURE

SCHOTTISCHER WILDLACHS (42)

Avocado / Bonito

GEGRILLTE JAKOBSMUSCHEL (59)

Périgord-Trüffel / Crème Soubise / Nussbutterschaum

MACCHERONI-CHARTREUSE VON DER GARNELE (45)

Junger Lauch / Bisque

BRETONISCHER ROCHENFLÜGEL (48)

Geschmolzener Kalbskopf / Honigtomatennage

CRÉPINETTE VON DER MAISPOULARDE (45) oder

Pommes Dauphine / Sauce Albufera

ONGLET VOM BLACK ANGUS (49)

Aubergine / Miso / Chilijus

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

Fruchtige Aromen / Schwarze Walnuss

ZWEIERLEI CHAMPAGNER (18)

Yuzugel / Krokant

FEINES VON SCHWARZER JOHANNISBEERE (18)

Buttermilch / Pampelmuse

PETITS FOURS



8 GÄNGE	185
<i>Weinbegleitung auf Wunsch</i>	105
6 GÄNGE ohne Jakobsmuschel & Käse	169
<i>Weinbegleitung auf Wunsch</i>	89
5 GÄNGE ohne Jakobsmuschel, Käse & Champagner	152
<i>Weinbegleitung auf Wunsch</i>	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>	
MARINIERTE GEMÜSE VOM STADTBAUERNHOF	38
<i>Petersilienvinaigrette / Pumpernickel</i>	

PLAT

KROSSE TRANCHE VOM LOUP DE MER	59
<i>Artischocken in Texturen / Périgord Trüffel</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>	
FEINES VON SCHWARZER JOHANNISBEERE	18
<i>Buttermilch / Pampelmuse</i>	
SORBET VARIATION	14

*Wir wünschen Ihnen einen genussvollen
und angenehmen Aufenthalt.*

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

