



MENU SIGNATURE

PAVÉ VON DER GÄNSELEBER (54)

Apfel / Mandelmilch / Bucheckernöl

TRANCHE VON DER FORELLE (42)

Edamame / Champagner Beurre Blanc

MACCHERONI-CHARTREUSE VOM KALBSHERZBRIES (56)

Champignon „Royale“ / Trüffelnage

MÉDAILLON VOM SEETEUFEL (55)

Totani / Bohne / Bouillabaissesud

ZWEIERLEI VOM IBERICO SCHWEIN (52)

Couscous / Orientalische Gewürze / Salzzitrone

oder

SUPRÊME VON DER IMPERIAL TAUBE (56)

Spitzkohl / Frühlingsmorcheln / Balsamicojus

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

Fruchtige Aromen / Schwarze Walnuss

ZWEIERLEI CHAMPAGNER (19)

Yuzugel / Krokant

DÉLICE VON DER VALRHONA SCHOKOLADE (19)

Blutorange / Kardamom

PETITS FOURS



8 GÄNGE

Weinbegleitung auf Wunsch

189

105

6 GÄNGE ohne Chartreuse & Käse

Weinbegleitung auf Wunsch

172

89

5 GÄNGE ohne Chartreuse, Käse & Champagner

Weinbegleitung auf Wunsch

157

78



ENTRÉE

LAUWARME LANGOUSTINES „ROYALES“	58
<i>Gurke vom Stadtbauernhof / Tomatennage</i>	
ZWEIERLEI VOM RINDERFILET	45
<i>Carpaccio & Tatar / Senfeis / mit Caviar Impérial + 25</i>	
GEBACKENES EI „IMPERIAL“	58
<i>Caviar Impérial / Kartoffel / Schalottencrème</i>	
ROH MARINIERTER BAUCH VOM BLUEFIN TUNA	62
<i>Rettich vom Stadtbauernhof / Koriandervinaigrette</i>	
MARINIERTE GEMÜSE VOM STADTBAUERNHOF	39
<i>Petersilienvinaigrette / Pumpernickel</i>	

PLAT

KROSSE TRANCHE VOM LOUP DE MER	59
<i>Artischocken in Texturen / Périgord Trüffel</i>	
BRETONISCHER ROCHENFLÜGEL	54
<i>Geschmolzener Kalbskopf / Honigtomatennage</i>	
SCHWARZFEDERHUHN IN 2 GÄNGEN, FÜR 2 PERSONEN	125
<i>Spitzkohl / Entenleber / Trüffel</i>	
CÔTE DE BOEUF, FÜR 2 PERSONEN	130
<i>Gemüsevariation / Thymianjus</i>	
SAUTIERTES KALBSHERZBRIES	54
<i>Spinat vom Stadtbauernhof / Gesalzene Zitrone / Trüffeljus</i>	
BÄCKEOFFE VOM KALBSBÄCKCHEN	52
<i>Gemüse vom Stadtbauernhof / Schmorjus</i>	
POELIERTE GNOCCHI	39
<i>Pilzflan / Junger Lauch / Schnittlauchschaum</i>	





DESSERT

BANANENSOUFFLÉ	25
<i>Kokosnuss / Kreolische Soße</i>	
VARIATION VON ZITRUSFRÜCHTEN	19
<i>Kalamansi / Bergamotte / Orange</i>	
DUETT VON SCHOKOLADE & EXOTISCHEN FRÜCHTEN	19
<i>Crèmeux & Brownie / Exotische Aromen</i>	
ZWEIERLEI CHAMPAGNER	19
<i>Yuzugel / Krokant</i>	
DÉLICE VON DER VALRHONA SCHOKOLADE	19
<i>Blutorange / Kardamom</i>	
SORBET VARIATION	15

*Wir wünschen Ihnen einen genussvollen
und angenehmen Aufenthalt.*

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

