

Vorspeisen

Bio-dynamische Frühlingssalate mit nativem Olivenöl und Balsamicoessig

Gratinierter Ziegenkäse mit Portweifeige und Endiviensalat

Gebratene Wachtel mit Belugalinsen und Trüffelcrème

Sautierter Tintenfisch mit Kräuterwaffel, geräucherter Frischkäse und Zwiebelchutney

Vitello tonnato - Big Eye Thunfisch mit geschmortem Milchkalb und Thunfischcrème -

Geröstetes Lammbries mit roter Zwiebeltarte und Senfcrème

Suppen und Zwischengänge

Hummerschaumsüppchen mit Hechtnocken

Cocobohnen-Süppchen mit gebratenem Octopus und krossem Pancetta

Ochsenchwanz-Tortelloni mit confinierem Fenchel und Kartoffelmousseline

Feine Spaghettini mit getrüffelter Milchkalbsbolognese

Hauptgänge

Confinierte Entenkeule mit Rahmsauerkraut und feinem Kartoffelpüree

Rücken vom Pata Negra Schwein mit Champagner-Senfsoße, Vichykarotten und Stampfkartoffeln

J.P.'s Fischteller mit provençalischer Ratatouille und Zitronengras-Curry-Soße

Gegrillter Rücken vom Glattbutt mit Pariser Erbsen und Hummerschaum

Käse & Desserts

Sorbetvariation - Apfel, Birne, Blutorange -

Dattelküchlein mit Toffifee-Crème und Mokkaeis

Crème brûlée mit Apfelkompott und Apfelsorbet

Auswahl von frischen und gereiften Rohmilchkäsen

1 Gang 17 € - 2 Gänge 28 € - 3 Gänge 36 € - 4 Gänge 48 €