

## 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

Pimtje Matjes mit Röstzwiebelcrème und grünen Bohnen

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

## Suppen und Zwischengänge

Marseiller Bouillabaisse mit Aioli-Croutons

Cocobohnen-Süppchen mit gebratenem Tintenfisch und krossem Pancetta

Tortellini vom Ochenschwanz mit Zwiebelconfit und Kartoffelschaum

Feine Spaghettini mit getrüffelter Milchkalbsbolognese

## Hauptgänge

Koteletts vom Pata Negra Schwein mit Bohnencassoulet und Risoléekartoffeln

Kross gebratene Perlhuhnbrust mit Spargelgemüse und weißer Tomatenbutter

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

Rücken vom Lachs mit Pariser Erbsen und Hummerschaum

## Käse & Desserts

Sorbetvariation - Apfel, Erdbeere, Rhabarber -

Magnum - Joghurt, weiße Schokolade, Pistazien-Grissini -

Crème brûlée mit Apfelkompott und Apfelsorbet

Auswahl von frischen und gereiften Rohmilchkäsen

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