



BRASSERIE | CAFÉ | BAR

A LA CARTE

ENTRÉE

Carabinero Carpaccio

Tiefseegarnelen | Key Lime
Manchego-Honig Creme | Plankton A, B, D, C, G

€ 28,00

Les Parfums Parisiens

7 Sorten Wildsalat | Erdäpfel | Sprossen
Beeren | Pilze | Büffelmozzarella | Eier C, G, O, H, M

€ 17,00

Tartare de bœuf (150 gr.)

Rindertartar | Gebeiztes Eigelb | Wachtelei
Zuckerschoten | Kapern
Fleur de Sel Butter A, C, H, G, O, M, N

€ 21,00

Foie Gras

Gänseleber | Kabayaki Aal | »Antoan« Brioche
Marille | Himbeere A, C, D, G, O, H, F, N, O

€ 32,00

1/2 dz Escargots de Bourgogne

Französische Weinbergschnecken | Baguette
Orangen-Knoblauchbutter | Petersilie A, G, R

€ 12,00

SOUPES

Soupe aux Truffes V.G.E.

Zwiebel Consommé | Gänseleber | Blätterteig
Italienischer Trüffel A, C, G, O, L

€ 12,00

PLAT PRINCIPAL

Rindersteak Black Angus

Kartoffel Espuma | Zucchini-Blüten
Chimichurri | Shimeji Pilze A, C, G, L, O, M, L, F

€ 46,00

L'Escalope

Wiener Schnitzel vom Kalb | Pommes Fondant
Preiselbeeren | Petersilien Gel A, C, G

€ 27,50

Terre et Mer

Regionaler Hirschrücken | Amaranth
Meerfenchel | Sauerrahm | Hummer
Granatapfel A, B, C, D, G, O, L, H

€ 42,00

Penne au Vodka

Tomaten | Absolut Vodka 40%
Kräuterobers A, G, O

€ 13,00

Hausgemachte Trüffel Tagliolini (130 gr.)

Reggiano Parmesan | Büffel Stracciatella
Eigelb | Grüner Veltliner A, C, G, O

€ 24,50

extra Trüffel | Gramm € 5,50

Hausgemachte Pasta allo Scoglio (150 gr.)

Miesmuschel | Patagonische Calamari
White Tiger Garnelen
San Marzano Tomaten
Bouillabaisse A, B, C, D, L, O, R

€ 27,00

LES POISSONS

Les saveurs d'Italie

Gnocchi | Wildfang Branzino
Meeresfrüchte | Caponata-Creme
Auberginenstreusel A, B, C, D, G, O, P, R

€ 32,00

Le goûts de Paris

Steinbutt Confit | Seeigel | Erbsen
Hummer-Ravioli | Hummer Bisque A, B, C, D, G, L, O, R

€ 44,00

LE DESSERT

Crêpes Suzette au Grand Marnier

Crêpes | Pekannuss | Vanilleeis A, C, G, O, H

€ 12,00

Variation von der Valrhona-Kuvertüre

Brownie | Mocca Mousse
Dulce de Leche | Karamelleis A, C, G, O, H

€ 13,00

Crème Brûlée

Waldbeeren | Macaron
Tonkabohneneis C, G, O

€ 9,50

LES FROMAGES

Französischer Käse (5 Sorten)

Cassisfeige | Trüffelhonig | Nüsse
Chutney A, C, H, G, O, M

€ 16,00

KÜCHENZEITEN

Montag bis Freitag von 18.00 bis 20.30 Uhr.
Alle Preise inklusive sämtlicher Steuern und Abgaben.



BRASSERIE | CAFÉ | BAR

A LA CARTE

STARTERS

Carabinero Carpaccio

Deep-sea prawns | Key Lime

Manchego-Honey Cream | Plankton A, B, D, C, G

€ 28,00

Les Parfums Parisiens

7 Types of Wild Salad | Potatoes | Sprouts

Berries | Mushrooms | Buffalo Mozzarella

Eggs C, G, O, H, M

€ 17,00

Tartare de bœuf (150 gr.)

Cured Egg Yolk | Quail Egg

Caper Leaf | Snow Peas

Fleur de Sel Butter A, C, H, G, O, M, N

€ 21,00

Foie Gras

Goose Liver | Kabayaki Eel | "Antoan" Brioche

Apricot | Raspberry A, C, D, G, O, H, F, N, O

€ 32,00

1/2 dz Escargots de Bourgogne

French Burgundy Snails | Baguette

Orange-Garlic Butter | Parsley A, G, R

€ 12,00

SOUP

Soupe aux Truffes V.G.E.

Onion Consommé | Goose Liver | Puff Pastry

Italian Truffle A, C, G, O, L

€ 12,00

MAIN COURSE

Beef Steak Black Angus

Potato Espuma | Zucchini Blossoms

Chimichurri | Shimeji Mushrooms A, C, G, L, O, M, L, F

€ 46,00

L'Escalope

Veal Escalope | Fondant Potatoes

Cranberry | Parsley Gel A, C, G

€ 27,50

Terre et Mer

Regional Venison Loin | Amaranth

Sea Fennel | Sour Cream | Lobster

Pomegranate A, B, C, D, G, O, L, H

€ 42,00

Penne au Vodka

Tomatoes | Absolut Vodka 40%

Herb Cream A, G, O

€ 13,00

Homemade Truffle Tagliolini (130 gr.)

Reggiano Parmesan | Buffalo Stracciatella

Egg Yolk | Grüner Veltliner wine A, C, G, O

€ 24,50

Extra Truffle | €5.50 per gram.

Homemade Pasta allo Scoglio (150 gr.)

Mussels | Patagonian Calamari

White Tiger Shrimp

San Marzano Tomatoes

Bouillabaisse A, B, C, D, L, O, R

€ 27,00

FISH DISHES

Les saveurs d'Italie

Gnocchi | Wild-Caught Branzino

Seafood | Caponata Cream

Eggplant Crumble A, B, C, D, G, O, P, R

€ 32,00

Le goûts de Paris

Turbot Confit | Sea Urchin | Peas

Lobster Ravioli | Lobster Bisque A, B, C, D, G, L, O, R

€ 44,00

DESSERT

Crêpes Suzette

Pecan Nut | Vanilla Ice Cream A, C, G, O, H

€ 12,00

Variation of Valrhona Couverture

Brownie | Mocha Mousse

Dulce de Leche | Caramel Ice Cream A, C, G, O, H

€ 13,00

Creme Brûlée

Wild Berries | Macaron

Tonka Bean Ice Cream C, G, O

€ 9,50

CHEESE

French Cheese

Cassis Fig | Truffle Honey | Nuts

Chutney A, C, H, G, O, M

€ 16,00

KITCHEN HOURS

Monday to Friday from 6.00 PM to 8:30 PM.

All prices include taxes and fees.