



Küchenchef Christophe Hoppenkamps empfiehlt sein Signature Menü

AMUSE BOUCHE

BEEF TATAKI

Quickly seared Roastbeef, Teriyaki sauce, pickled daikon radish,
toasted cashew nuts

Kurz gebratenes Roastbeef, Teriyaki Sauce, eingelegter Daikon Rettich, geröstete Cashewkerne

Faux filet saisi, sauce teriyaki, daikon mariné, noix de cajou

CRÈME OF WHITE ASPARAGUS

Croûtons

Spargelcremesuppe, Croûtons

Crème d'asperges blanche, Croûtons

SURF & TURF

US Black Angus beef tenderloin, Canadian Lobster tail,
mashed potatoes, asparagus, Sauce Duglère

US Black Angus Rinderfilet, kanadischer Hummerschwanz Kartoffelpüree, Spargel, Sauce Duglère

Filet de bœuf U.S., homard canadien
Purée de pommes de terre, asperges, sauce Duglère

VALRHONA DULCEY CHOCOLATE

Variation of Valrhona Dulcey chocolate, Kalamansi Sorbet

Variation von der Valrhona Dulcey Schokolade, Kalamansi Sorbet

Variation de chocolat Valrhona Dulcey, sorbet calamansi

Menü inkl. Weinbegleitung 108 €

Menü ohne Weinbegleitung 83 €



Appetizers

<u>STEAK TARTAR</u>	Appetizer (110 g)
Beef Tenderloin, smoked anchovy aioli, mesclun greens	17
Rinderfilet, geräucherte Sardellen Aioli, Blattsalat	Main (220 g)
Filet de bœuf, aioli aux anchois fumé, salade de printemps	34
<u>CAESAR SALAD</u>	9.5
Romaine lettuce, Grana Padano, croûtons	
Romana Salat, Grana Padano, Croûtons	
Laitue romaine, Grana Padano, croûtons	
<u>BEEF TATAKI</u>	16
Quickly seared Roastbeef, Teriyaki sauce, pickled daikon radish, toasted cashew nuts	
Kurz gebratenes Roastbeef, Teriyaki Sauce, eingelegter Daikon Rettich, geröstete Cashewkerne	
Faux filet saisi, sauce teriyaki, daikon marine, noix de cajou	
<u>BELL ROCK CHOPPED SALAD</u>	Small 10 Large 19
Romaine lettuce, chicken, avocado, boiled egg, tomatoes, bacon, Swiss cheese, Croutons, Dijon-mustard dressing	
Kalifornischer Salatteller mit Romana Salat, Hähnchenbrust, Avocado, gekochtem Ei, Tomaten, Speck, Emmentaler Käse, Croûtons, Dijon-Senf Dressing	
Salade californienne, laitue romaine, blanc de poulet, avocat, oeuf-dur, tomates, Croûtons, lardons, fromage emmental, vinaigrette à la moutarde	



Soups

CREAMY LOBSTER BISQUE 12.5
Poached lobster, tarragon cream, brandy

Hummersuppe, pochierter Hummer, Estragonsahne, Weinbrand
Bisque de homard, homard poché, crème d'estragon, brandy

CRÈME OF WHITE ASPARAGUS 9
Croûtons

Spargelcremesuppe, Croûtons
Crème d'asperges blanche, Croûtons

Pasta

PAPPARDELLE ALLA FRANCESCO 21
Green asparagus, cremini mushrooms, tomato-cream sauce

Spaghetti Pasta, grüner Spargel, Steinchampignons, Tomaten-Sahne Sauce
Spaghetti, asperges verte, champignons, sauce tomate crémée

Fish & Lobster

DOVER SOLE "MEUNIÈRE" 58
Whole Dover Sole, brown butter, parsley potatoes, cucumber salad

Ganze Seezunge, braune Butter, Petersilienkartoffeln, Gurkensalat
Sole entière, beurre noisette, pommes de terre persillées, salade de concombre

RISOTTO & SALMON 34
Creamy Sepia risotto, seared Salmon, bacon foam

Cremiges Sepia Risotto, gebratener Lachs, Speckschaum
Risotto encre de seiche, Saumon grilles, emulsion au lard

With the choice of 1 Side

Fresh	<i>(600 g gross) grilled, drawn butter</i>	1 Lobster	72
Canada	<i>(600 g brutto) Hummer gegrillt, zerlassene Butter</i>	½ Lobster	36
Lobster	<i>(600 g brut) homard grillé, beurre fondu</i>		

Signature Steaks **With the choice of 1 Side and 1 Sauce**

NEW YORK STRIP | RUMPSTEAK | FAUX FILET



ARGENTINA | 250g

34

BEEF TENDERLOIN | RINDERFILET | FILET DE BOEUF



ARGENTINA | 250g

44



USA | 200g

52

42-DAY DRY AGED NY STRIP | RUMPSTEAK | FAUX-FILET

62



USA | 300g

House Specialties

SURF & TURF

65

7oz US beef tenderloin & half-canadian lobster tail, green asparagus, mashed potatoes, lobster sauce, veal jus

200g US Rinderfilet & halber kanadischer Hummerschwanz, grüner Spargel, Kartoffelpüree, Hummersauce, Kalbjus

Filet de bœuf US grillé (200g), demi-queue de homard canadien, asperges vertes
Purée de pommes de terre, sauce homard, jus de veau

AMERICAN CHEESEBURGER

22

220g beef, cheese, bacon, tomatoes, lettuce, cornichons, Dijon mayonnaise, French fries

220g Hamburger, Käse, Speck, Tomaten, Salat, Cornichons, Dijon Mayonnaise Pommes Frites

Steak de boeuf 220g, fromage, lard, tomates, laitue, cornichons, mayonnaise à la moutarde de Dijon, frites



Vegetables

(€ 5 each)

GREEN ASPARAGUS

CARROTS

CARAMELIZED ONIONS

Sides

(€ 5 each)

FRENCH FRIES

MASHED POTATOES

PARMESAN TRUFFLE FRIES
ADD 3 €

Sauces and Butters

(€ 2 each)

CAFÉ DE PARIS

BBQ SAUCE

HERB BUTTER

CREAMY PEPPER SAUCE

Gemüse

(je € 5)

GRÜNER SPARGEL

KAROTTEN

KARAMELLISIERTE ZWIEBELN

Beilagen

(je € 5)

POMMES FRITES

KARTOFFELPÜREE

POMMES FRITES MIT TRÜFFELÖL
UND PARMESAN
Zzgl. 3 €

Saucen und Butter

(je € 2)

CAFÉ DE PARIS

BBQ SAUCE

KRÄUTERBUTTER

PFEFFERSAUCE

Légumes

(€ 5 chaque)

ASPERGES VERTES

CAROTTES

OIGNONS CARAMELISEE

Garnitures

(€ 5 chaque)

FRITES

PUREE DE POMMES DE TERRE

FRITES A L'HUILE DE TRUFFE
ET PARMESAN
SUPPLEMENT 3 €

Sauces et Beurres

(€ 2 chaque)

CAFÉ DE PARIS

BBQ SAUCE

BEURRE AUX FINES HERBES

SAUCE AU POIVRE



Dessert

ASSORTED SORBETS

Fresh fruits

Each | je | ch. 9.5

Verschiedene Sorbets, frische Früchte

Sorbets variés, fruits frais

VANILLA CRÈME BRÛLÉE

Passion fruit sorbet

Crème Brûlée, Passionsfruchtsorbet

Crème Brûlée, sorbet fruit de la passion

VALRHONA DULCEY CHOCOLATE

Variation of Valrhona Dulcey chocolate, Kalamansi Sorbet

Variation von der Valrhona Dulcey Schokolade, Kalamansi Sorbet

Variation de chocolat Valrhona Dulcey, sorbet calamansi

CAFÉ GOURMAND

Espresso with a small dessert variation

Espresso mit kleiner Dessert Variation

Espresso accompagné d'une petite sélection de desserts