



Küchenchef Christophe Hoppenkamps empfiehlt sein Signature Menü

AMUSE BOUCHE

TUNA TARTAR

Tuna tartar with smoked eel, mango and citrus, lime-dashi
wasabi mayonnaise, confied eggolk

**Thunfisch Tatar mit geräuchertem Aal, Mango und Zitrusfrüchten,
Limetten Dashi, Wasabi Mayonnaise, konfiertes Eigelb**

Tartare de thon, anguille fumée, mangue et agrumes
Dashi au citron vert, mayonnaise au wasabi, jaune d'œuf confit

BUTTERNUT SQUASH SOUP

Roasted pumpkin seeds, pumpkin seed oil

Süppchen vom Butternusskürbis, Kürbiskerne, Kürbiskernöl

Soupe de courge butternut, graines de courge grillées, huile de graines de courge

SURF & TURF

US Black Angus beef tenderloin, Maine Lobster
Mashed potatoes, asparagus, Sauce Duglère

**US Black Angus Rinderfilet, Hummer,
Kartoffelpüree, Spargel, Sauce Duglère**

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

TRIOLOGIE OF PLUM

White chocolate and Tonka bean mousse with a plum center, hazelnut chip
plum sorbet and plum gel

**Weißes Schokoladen-Tonkabohnen Mousse mit Zwetschgenkern
Haselnusschip, Zwetschgen Sorbet und Zwetschgengel**

Mousse au chocolat blanc et à la fève de tonka, cœur quetsche
Chips de noisette, sorbet quetsche et gel à la quetsche

Menü inkl. Weinbegleitung 108 €

Menü ohne Weinbegleitung 83 €

Menü inkl. Alkoholfreier Begleitung € 103

Alkoholfreier Prisécco – Prickelt wie Secco – ganz ohne Alkohol
zu jedem Gang die passende Obstsorte aus der
Manufaktur Jörg Geiger aus Schlat (Stuttgart)

Menu avec boissons sans alcool incl.

Menu including non-alcoholic accompaniment

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>TUNA TARTAR</u>	 18
Tuna tartar with smoked eel, mango and citrus, lime-dashi, wasabi mayonnaise, confied eggolk	
Thunfisch Tatar mit geräuchertem Aal, Mango und Zitrusfrüchte, Limetten Dashi	
Wasabi Mayonnaise, konfiertes Eigelb	
Tartare de thon, anguille fumée, mangue et agrumes Dashi au citron vert, mayonnaise au wasabi jaune d'œuf confit	
 <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, Estragon Sahne, Weinbrand

Bisque de homard, homard poché, crème d'estragon, brandy

BUTTERNUT SQUASH SOUP 9

Roasted pumpkin seeds, pumpkin seed oil

Süppchen vom Butternusskürbis, Kürbiskerne, Kübiskernöl

Soupe de courge butternut, graines de courge grillées, huile de graines de courge

Pasta

SPAGHETTI & SHRIMPS 24

Spaghetti, shrimp, garlic, cherry tomatoes, parsley

Spaghetti, Garnelen, Knoblauch, Kirschtomaten, Petersilie

Spaghetti, gambas, ail, tomates cerise, persil

TRUFFLE TAGLIOLINI 39

Tagliolini, Truffle-cream Sauce

Tagliolini mit Trüffel-Sahne Soße

Tagliolini à la crème et aux truffes

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

NORTH ATLANTIC COD 34

Seared cod, ratatouille, sauce vierge, potato hay

Kabeljau, Ratatouille Gemüse, Sauce Vierge, Kartoffelstroh

Filet de cabillaud sur ratatouille, sauce vierge, pommes paille

With the choice of 1 Side

Fresh	(600 g gross) grilled, drawn butter	1 Lobster	72
Canada	(600 g brutto) Hummer gegrillt, zerlassene Butter	½ Lobster	38
Lobster	(600 g brut) homard grillé, beurre fondu		

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

<u>NEW YORK STRIP RUMPSTEAK FAUX FILET</u>	34
Südamerika 250g	
 <u>BEEF TENDERLOIN RINDERFILET FILET DE BOEUF</u>	 44
Südamerika 250g	
 USA 200g	52
 <u>RIB EYE STEAK DRY AGED RIB EYE STEAK ENTRECOTE</u>	 50
 USA 250g	
 <u>42-DAY DRY AGED NY STRIP RUMPSTEAK FAUX-FILET</u>	 62
 USA 300g	

House Specialties

<p><u>SURF & TURF</u></p> <p>US Black Angus beef tenderloin, Maine Lobster Mashed potatoes, asparagus, Sauce Duglère</p> <p>US Black Angus Rinderfilet, Hummer, Kartoffelpüree, Spargel, Sauce Duglère</p> <p>Filet de bœuf U.S., homard, Purée de pommes de terre asperges, sauce Duglère</p>	<p>65</p>
<p><u>AMERICAN CHEESEBURGER</u></p> <p>220g beef, cheese, bacon, tomatoes, lettuce, cornichons, Dijon mayonnaise, French fries</p> <p>220g Hamburger, Käse, Speck, Tomaten, Salat, Cornichons, Dijon Mayonnaise Pommes Frites</p> <p>Steak de boeuf 220g, fromage, lard, tomates, laitue, cornichons Mayonnaise à la moutarde de Dijon, frites</p>	<p>22</p>
<p><u>VEAL CORDON BLEU</u></p> <p><i>Veal filled with ham and cheese, French fries, small salad</i></p> <p>Cordon Bleu vom Kalb, Pommes Frites, kleiner Salat</p> <p><i>Cordon bleu de veau pané, frites, petite salade</i></p>	<p>29</p>
<p><u>GREENFORCE BURGER "VEGAN"</u></p> <p>Vegan patty, burger bun, lettuce, sautéed red onions, vegan mayonnaise, Guacamole, Paprika-Chili-Marmalade, Sweet potato fries</p> <p>Veganer Patty, Burger-Brötchen, Blattsalat, gebratenen roten Zwiebeln, vegane Mayonnaise, Guacamole, Paprika-Chili-Marmelade, Süßkartoffel-Pommes</p> <p>Hamburger Végan, bun végan, salade, oignon rouge, mayonnaise végane, guacamole, marmalade de poivrons et piments, pommes frites de patate douce</p>	<p>18</p>
<p><u>YELLOWFIN TUNA ROSSINI</u></p> <p>Tuna, seared foie gras, roasted pumpkin puree, vegetable, truffle foam</p> <p>Thunfisch Steak, gebratene Gänsestopfleber, geröstetes Kürbispüree, Gemüse, Trüffelschaum</p> <p>Steak de thon grillé et foie gras poêlé, purée de potimarron rôti, légumes, émulsion à la truffe</p>	<p>59</p>
<p><u>48 HOURS BRAISED BEEF</u></p> <p>Cauliflower puree, roasted cauliflower, pickled cauliflower</p> <p>48 Stunden Geschmortes vom Rind, Blumenkohlpüree, gebratener Blumenkohl Blumenkohl Pickles</p> <p>Bœuf braisé 48 heures, purée de chou-fleur, chou-fleur grillé et chou-fleur en pickles</p>	<p>32</p>



Vegetables

(€ 5 each)

GREEN ASPARAGUS

CARROTS

CARAMELIZED ONIONS

Sides

(€ 5 each)

FRENCH FRIES

WJIPPED 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

TRIOLOGIE OF PLUM

White chocolate and Tonka bean mousse with a plum center, hazelnut chip plum sorbet and plum gel

Weißes Schokoladen-Tonkabohnen Mousse mit Zwetschgenkern Haselnusschip, Zwetschgen Sorbet und Zwetschgengel

Mousse au chocolat blanc et à la fève de tonka, cœur quetsche
Chips de noisette, sorbet quetsche et gel à la quetsche

CAFÉ GOURMAND

Espresso with a small dessert variation

Espresso mit kleiner Dessert Variation

Espresso accompagné d'une petite sélection de desserts

MANDARINE ORANGES

Mandarin-Yuzu cream, sesame crisp
Praline and mousse of black sesame, Yuzu Sorbet

Mandarine-Yuzu Crème, Sesam Cracker Praline und Mousse von schwarzem Sesam, Yuzu Sorbet

Crème mandarine-Yuzu, croustillant sésame
mousseline et praliné au sésame noir, sorbet yuzu