



Küchenchef Christophe Hoppenkamps empfiehlt sein Signature Menü

AMUSE BOUCHE

SHRIMP SALAD

Mango | cucumber | cherry tomatoes | crustation-vanilla vinaigrette

Garnelensalat | Mango | Gurke | Kirschtomaten

Krustentier-Vanille Vinaigrette

Salade de crevettes | mangue | concombre | tomates cerises

vinaigrette crustacés-vanille

CHANTERELLE MUSHROOM SOUP

Cream of chanterelle mushrooms | croûtons

Pfifferlingcremesuppe | Croûtons

Velouté de girolles | croûtons

NEW YORK SIRLOIN

6oz. NY Strip Steak | celery purée | chanterelle mushroom sauce

peas, celery | sautéed chanterelle mushrooms | chives-pesto

Rumpsteak (150g) | Selleriepürée | Pfifferlingsauce,

Erbsen & Staudensellerie | gebratene Pfifferlinge | Schnittlauch Pesto

Faux-Filet de bœuf grillé (150g) | purée de céleri | sauce aux girolles | petits-pois

et céleri branche | girolles poêlées | pesto ciboulette

TROPICAL SUMMER

Passion fruit mousse with mango filling | coconut | sesame | passionfruit sorbet

Passionsfrucht mousse | Mangofüllung | Kokos | Sesam | Passionsfruchtsorbet

Mousse fruit de la passion | garniture mangue | noix de coco | sésame | sorbet fruit

de la passion

Menü inkl. Weinbegleitung 114 €

Menü ohne Weinbegleitung 86 €

Menü inkl. Alkoholfreier Begleitung € 106

Alkoholfreier Prosecco – 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

Das Signature Menü bis 21:00 Uhr bestellbar



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 Mesclun	34
<u>CAESAR SALAD</u>	9.5
Romaine lettuce Grana Padano Croutons	
Romanasalat Grana Padano Croûtons	
Laitue romaine Grana Padano Croûtons	
<u>SEAFOOD CEVICHE</u>	19
Scallops octopus cucumber mango lime jalapeño Nage	
Jakobsmuscheln Oktopus Gurke Mango Limette Jalapeño Nage	
Noix de Saint Jacques Poulpe Concombre Mangue Citron vert Nage au Jalapeño	
<u>TUNA CARPACCIO</u>	19
marinated sweet & sour vegetables sesame sauce	
Thunfischcarpaccio mariniertes Gemüse süß-sauer Sesamsauce	
Carpaccio de thon légumes marinés aigres-doux sauce au sésame	
<u>TOMATO SALAD & BURATTA</u>	18
Pistachio- tarragon pesto strawberry vinaigrette	
Tomatensalat & Buratta Pistazien-Estragonpesto, Erdbeer-Vinaigrette	
Salade de tomates et buratta pesto pistache et estragon vinaigrette à la fraise	
<u>SHRIMP SALAD</u>	16,5
Mango cucumber cherry tomatoes Shellfish-vanilla vinaigrette	
Garnelensalat Mango Gurke Kirschtomaten Krustentier-Vanille Vinaigrette	
Salade de crevettes mangue concombre tomates cerises vinaigrette crustacés-vanille	



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

CREAM OF CHANTARELLE MUSHROOMS 9,5

Pfifferlingcremesuppe | Croûtons
Velouté de girolles | croûtons

Pasta

CHANTARELLE TAGLIOLINI 22
Chanterelle Tagliolini | Tomatoes | arugula

Tagliolini mit Pfifferlingen | Tomaten | Rucola
Tagliolinis aux girolles | Tomates | Roquette

Fish & Lobster

DOVER SOLE "MEUNIERE" 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

LOUP DE MER 42
Venere rice | green grilled asparagus | herbs and sesame

Wolfsbarschfilet | Venere Reis | gegrillter Spargel | Kräuter | Sesam
Loup de mer | riz Venere | asperges vertes grillées | condiment aux herbes et au sésame

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>	37
Südamerika 250g	
<u>BEEF TENDERLOIN RINDERFILET FILET DE BOEUF</u>	47
Südamerika 250g	
 USA 200g	59
<u>42-DAY DRY AGED NY STRIP RUMPSTEAK FAUX-FILET</u>	
 USA 300g	65
<u>Feersisch "RIBEYE" STEAK 300g</u>	45
Feersisch "Ribeye ohne Knochen	
Entrecôte de bœuf « Feersisch » sans os	



Vegetables

(€ 6 each)

GREEN ASPARAGUS

CARROTS

CARAMELIZED ONIONS

Sides

(€ 6 each)

FRENCH FRIES

MASHED POTATOES

PARMESAN TRUFFLE FRIES
ADD 3 €

Sauces and Butters

(€ 3 each)

CAFÉ DE PARIS

BBQ SAUCE

HERB BUTTER

CREAMY PEPPER SAUCE

Gemüse

(je € 6)

GRÜENER SPARGEL

KAROTTEN

KARAMELLISIERTE ZWIEBELN

Beilagen

(je € 6)

POMMES FRITES

KARTOFFELPÜREE

POMMES FRITES MIT TRÜFFELÖL
UND PARMESAN
Zzgl. 3 €

Saucen und Butter

(je € 3)

CAFÉ DE PARIS

BBQ SAUCE

KRÄUTERBUTTER

PFEFFERSAUCE

Légumes

(€ 6 chaque)

ASPERGES VERTES

CAROTTES

OIGNONS CARAMELISÉS

Garnitures

(€ 6 chaque)

FRITES

PUREE DE POMMES DE TERRE

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

Sauces et Beurres

(€ 3 chaque)

CAFÉ DE PARIS

SAUCE BARBECUE

BEURRE AUX FINES HERBES

SAUCE AU POIVRE

House Specialties

<p><u>SURF & TURF</u> 7oz US beef tenderloin & half lobster tail green asparagus mashed potatoes lobster sauce veal jus</p> <p>200g US Rinderfilet & halber Hummerschwanz Grüner Spargel Kartoffelpüree Hummersauce Kalbsjus</p> <p>Filet de bœuf US grillé 200g Demi-queue de homard Maine Asperges vertes Purée de pommes de terre Sauce homard Jus de veau</p>	<p>68</p>
<p><u>AMERICAN CHEESEBURGER</u> 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 bœuf 220g Fromage Lard Tomates Laitue Cornichons Mayonnaise à la moutarde de Dijon Frites</p>	<p>22</p>
<p><u>VEAL CORDON BLEU</u> Veal filled with ham and cheese French fries small salad</p> <p>Cordon Bleu vom Kalb Pommes Frites kleiner Salat</p> <p>Cordon bleu de veau pané Frites Petite salade</p>	<p>31</p>
<p><u>GREENFORCE BURGER "VEGAN"</u> Vegan patty, burger bun lettuce sautéed red onions vegan mayonnaise Guacamole Paprika-Chili-Marmalade Sweet potato fries</p> <p>Veganes Patty Burger-Brötchen Blattsalat gebratene rote Zwiebeln Vegane Mayonnaise Guacamole Paprika-Chili-Marmelade Süßkartoffel-Pommes</p> <p>Hamburger Végan Bun végan Salade Oignons rouges poêlés Mayonnaise végane Guacamole Compotée de poivrons et piments Frites de patate douce</p>	<p>18</p>
<p><u>SIRLOIN CAP</u> Smoked sauce mashed potatoes onion espuma grilled mini corn green asparagus</p> <p>Gegrilltes Picanha geräucherte Sauce Kartoffelpüree Zwiebel-Espuma gegrillter Minimaïs grüner Spargel</p> <p>Picanha de bœuf grillé sauce fumée purée de pommes de terre espuma d'oignons mini-mais grillé asperges vertes</p>	<p>39</p>
<p><u>NEW YORK SIRLOIN</u> NY Strip Steak celery purée chanterelle mushroom sauce Peas celery sautéed chanterelle mushrooms chives-pesto</p> <p>Rumpsteak Sellerie-Püree Pfifferlingsauce Erbsen Staudensellerie Pfifferlinge Schnittlauch-Pesto</p> <p>Faux-Filet de bœuf grillé purée de céleri sauce aux girolles petits-pois et céleri branche girolles poêlées pesto ciboulette</p>	<p>47</p>

Dessert

<u>ASSORTED SORBETS</u> Assorted sorbet fresh fruits Verschiedene Sorbets Frische Früchte Sorbets variés Fruits frais	12
<u>CRÈME BRÛLÉE</u> Crème Brûlée Passion fruit sorbet Crème Brûlée Passionsfruchtsorbet Crème Brûlée Sorbet fruit de la passion	9.5
<u>TROPICAL SUMMER</u> Passion fruit mousse mango filling coconut sesame passion fruit sorbet Passionsfrucht mousse Mangofüllung Kokos Sesam Passionsfruchtsorbet Mousse fruit de la passion garniture mangue noix de coco sésame sorbet fruit de la passion	12
<u>CAFÉ GOURMAND</u> Espresso with a small dessert variation Espresso mit kleiner Dessertvariation Espresso accompagné d'une petite sélection de desserts	10.5
<u>PINEAPPLE CARPACCIO</u> Vanilla marinade hazelnut crumble coconut ice cream coriander cashews cilantro oil Ananascarpaccio Vanillemarinade Haselnusscrumble Kokosnuss-Eis Koriander Cashewnüsse Koriander-Öl Carpaccio d'ananas marinade vanillée crumble noisette glace coriandre-noix de coco noix de cajou huile à la coriandre	10,5