



Küchenchef Christophe Hoppenkamps empfiehlt sein Signature Menü

AMUSE BOUCHE

HAMACHI CRUDO

Raw hamachi | avocado | cucumber | radish | lime vinaigrette | soy sauce | honey

Avocado | Gurken | Rettich | Limetten Vinaigrette | Soja | Honig

Hamachi | avocat | concombre | vinaigrette au citron vert | sauce soja | miel

POTATO SOUP

Creamy potato soup with milk-truffle foam | truffle

Cremige Kartoffel Suppe | Milch-Trüffelschaum | Trüffel

Soupe de pommes de terre | émulsion lait et truffes | truffes

LOIN OF VENISON

Red beet shallot puree | chestnuts | celery | lingonberries

Hirschrücken | Rote Bete-Schalotten Püree | Maronen | Sellerie | Preiselbeeren

Dos de cerf | purée de betteraves rouge et échalotes | châtaigne | cèleri | airelles

CRÈME BRULÉE

Crème Brûlée | Passion fruit sorbet

Crème Brûlée | Passionsfruchtsorbet

Crème Brûlée | 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 incl. wine accompaniment €114

Menu without wine accompaniment €86

Menu incl. non-alcoholic accompaniment €106

Non-alcoholic Prosecco – bubbles like real Secco – no alcohol

The perfect fruit from the vineyard Jörg Geiger from Schlat (Stuttgart)

Das Signature Menü ist bis 21:00 Uhr verfügbar

The signature menu is available until 9pm

Commande du menu possible jusqu'à 21h



Appetizers

<u>STEAK TARTAR</u>	Appetizer (110 g)
Beef tenderloin Miso foam Bao bun	19
Rinderfilet Miso Schaum Bao Bun	Main (220 g)
Filet de bœuf émulsion Miso bao bun	38
 <u>CAESAR SALAD</u>	9.5
Romaine lettuce Grana Padano Croûtons	
Romana Salat Grana Padano Croûtons	
Laitue romaine Grana Padano croûtons	
 <u>SHRIMP COCKTAIL</u>	17
Bloody Mary sauce pico de gallo lime foam	
Bloody-Mary Sauce Pico de Gallo Limonen Schaum	
Sauce “Bloody Mary” Pico de gallo émulsion citron	
 <u>HAMACHI CRUDO</u>	19
Raw hamachi avocado cucumber radish lime vinaigrette soy sauce honey	
Avocado Gurken Rettich Limetten Vinaigrette Soja Honig	
Hamachi avocat concombre vinaigrette au citron vert sauce soja miel	
 <u>MACHE SALAD</u>	12
Crispy bacon croutons	
Feldsalat Speck Croutons	
Salade de mâche lardons et croûtons	

Soups

<u>CREAMY LOBSTER BISQUE</u>	12.5
Poached lobster Tarragon cream Brandy	
Hummersuppe pochierter Hummer Estragonsahne Weinbrand	
Bisque de homard homard poché crème d’estragon brandy	
 <u>POTATO SOUP</u>	10,5
Creamy potato soup milk-truffle foam truffle	
Kartoffelwürfel Milch-Trüffel Schaum Trüffel	
Soupe de pommes de terre émulsion lait et truffes truffes	
 <u>BOSTON CLAM CHOWDER</u>	10,5
Clams bacon potatoes cream	
Muscheln Speck Kartoffeln Sahne	
Chaudrée de palourdes lardons pommes de terre crème	

Pasta

<u>TAGLIOLINI</u> Black Truffle	39
Tagliolini mit schwarzem Trüffel Tagliolinis aux truffes noir	
<u>PAPPARDELLE ALLA FRANCESCO</u> Asparagus Cremini mushrooms Tomato-cream sauce	25
Pappardelle Pasta Spargel Steinchampignons Tomaten-Sahne Sauce Pappardelle asperges champignons sauce tomate à la crème	
<u>WILD MUSHROOM RISOTTO</u> Truffle foam	28
Risotto mit Waldpilzen Trüffelschaum Risotto aux Champignons de bois émulsion aux truffes	

Fish & Lobster

<u>PIKE PERCH</u> Risotto citrus butter sauce	44
Zander Risotto Citrus Beurre Blanc Filet de sandre risotto beurre blanc aux agrumes	
<u>SEA SCALLOP</u> Jerusalem artichoke purée Hazelnut foam Mushrooms	49
Jakobsmuscheln Topinambur Püree Haselnussschaum Pilze Noix de Saint Jacques purée de topinambour émulsion noisette champignons	

With the choice of 1 Side

Fresh	(600g gross) Grilled Melted butter	1 Lobster	73
Canada	(600 g brutto) Hummer gegrillt Zerlassene Butter	½ Lobster	39
Lobster	(600 g brut) Homard grillé Beurre fondu		

Signature Steaks

With the choice of 1 side and 1 sauce

NEW YORK STRIP | RUMPSTEAK | FAUX FILET

SÜDAMERIKA | 250g

38

BEEF TENDERLOIN | RINDERFILET | FILET DE BOEUF

SÜDAMERIKA | 250g

48

 USA | 200g

59

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

66

 USA | 300g

RIBEYE STEAK 300g

45

Ribeye steak 'Feersisch' | Boneless

Rind von der Färse | ohne Knochen

Entrecôte de bœuf "Feersisch" | sans os

TOMAHAWK FOR 2

Tomahawk für 2 Pers.

67€/ pers.

Please allow a 30 minute cook time.

Vorbereitungszeit ca.30 Min

Prévoir 30 Min D'attente

House Specialties

<p><u>SURF & TURF</u> 7oz US beef tenderloin & half lobster tail Green asparagus mashed potatoes Lobster sauce Veal jus 200g US Rinderfilet & halber Hummerschwanz grüner Spargel Kartoffelpüree Hummersauce Kalbjus Filet de bœuf US grillé (200g) & demi-queue de homard asperges vertes Purée de pommes de terre sauce au homard jus de veau</p>	<p>68</p>
<p><u>VEAL CORDON BLEU</u> Filled with cheese & ham French fries Small salad Cordon Bleu vom Kalb gefüllt mit Käse & Kochschinken Pommes Frites kleiner Salat Cordon bleu de veau pané frites petite salade</p>	<p>32</p>
<p><u>AMERICAN CHEESEBURGER</u> 220g beef Cheese Bacon Tomatoes Lettuce Cornichons Dijon mayonnaise French fries 220g Hamburger Käse Speck Tomaten Salat Cornichons Dijon Mayonnaise Pommes Frites Steak de bœuf 220g fromage lard tomates laitue cornichons mayonnaise à la moutarde de Dijon frites</p>	<p>23</p>
<p><u>GREENFORCE BURGER VEGAN</u> Vegan patty Burger bun Lettuce Sautéed red onions Vegan mayonnaise Guacamole Paprika and chili-marmelade Sweet potato fries Veganes Patty Burger Brötchen Blattsalat gebtratene rote Zwiebeln Guacamole Vegane Mayonnaise Paprik-Chili-Marmelade Süßkartoffel Pommes Hamburger végan Bun végan laitue oignons rouges poêlés mavonnaise végan guacamole compotée de poivrons et piments frites de patate douce</p>	<p>20</p>
<p><u>LOIN OF VENISON</u> Red beet shallot puree chestnuts celery lingonberries Hirschrücken Rote Bete-Schalotten Püree Maronen Sellerie Preiselbeeren Dos de cerf purée de betteraves rouge et échalotes châtaigne cèleri airelles</p>	<p>46</p>
<p><u>HONG-KONG BEEF</u> Morsels of tender beef tenderloin scallions bell peppers chili soy sauce Basmati rice cilantro Rinderfilet Lauchzwiebel Paprika Chili-Soja Soße Basmati Reis Koriander Filet de bœuf ciboule poivrons sauce soja-chili riz basmati coriandre</p>	<p>38</p>



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)

GRÜNER 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 CARAMELISEE

Garnitures

(€ 6 chaque)

FRITES

PUREE DE POMMES DE TERRE

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

Sauces et Beurres

(€ 3 chaque)

CAFÉ DE PARIS

BBQ SAUCE

BEURRE AUX FINES HERBES

SAUCE AU POIVRE

Dessert

<u>ASSORTED SORBETS</u> Fresh fruits	12
Verschiedene Sorbets frische Früchte Sorbets variés fruits frais	
<u>CRÈME BRÛLÉE</u> Crème Brûlée Passion fruit sorbet	9,5
Crème Brûlée Passionsfruchtsorbet Crème brûlée sorbet fruit de la passion	
<u>LEMON – HAZELNUT</u> Lemon cream & hazelnut ice cream	11
Zitronen Crème & Haselnuss Eis Crème citron & glace noisette	
<u>APPLE & CHOCOLATE</u> White chocolate mousse apple compote apple sorbet	11
Weißes Schokoladenmousse Apfel Ragout Apfel Sorbet Mousse au chocolat Blanc ragout de pommes Sorbet Pomme	
<u>CAFÉ GOURMAND</u> Espresso with a small dessert variation	10,5
Espresso mit kleiner Dessert Variation Espresso accompagné d'une petite sélection de desserts	