



## APERITIF

<b>Champagne Maison Ruinart</b>	<b>0,11</b>
Ruinart R Brut	19
Ruinart Rosé	25
Blanc de Blancs	29
Singulier Edition 19	31
	<b>0,75l</b>
2010 Dom Ruinart	450
2010 Dom Ruinart Rosé	550
<b>Champagne Krug</b>	<b>0,11</b>
Krug Grande Cuvée N° 171 ÈME Édition	50

## COCKTAILS

Non Stop: Gin, Limette, Zucker, Ginger Beer, Minze	16
10626 Gold Martini: Gin oder Vodka, Vermouth, Goldflakes	19
Aperol Spritz Pompös: Aperol, Ruinart R, Soda	19
Amalfi & Olive Negroni von Tsüri	16
En vie la rose alkoholfrei: Verjus, Cherry Blossom Tonic von Fever Tree	8

## OFFENE WEINE

<b>Weißwein</b>	<b>0,11</b>
2022 Robert Weil Riesling, Rheingau	8
2019 Chenin Blanc "Les Pépites", Bouvet Ladubay, Loire	5
<b>Roséwein</b>	<b>0,11</b>
2021 "Mittenmang", Blauer Spätburgunder, Bettina Schumann, Baden	5
2023 Whispering Angel, Château d'Esclans, Provence	11
<b>Rotwein</b>	<b>0,11</b>
2019 "Haus Klosterberg" Pinot Noir, Markus Molitor, Mosel	7
2019 "Le Garbier" rouge, Château Frédignac, Bordeaux	6

## LES HUÎTRES ET COLLATIONS (ab 17:00 Uhr)

**Not an oyster lover? No problem.  
Wir machen euch die Auster auch ohne Auster auf Basis von Silken Tofu.**

Gillardeau N°2 mit skinny bitch & Limette	7
Gillardeau N°2 mit Kimchi Mayo & eingelegter Gurke	7
Gillardeau N°2 mit geeister beurre blanc & Imperial Kaviar	25
Gillardeau N°2 "nature" mit Zitrone	6

## ENTRÉES (sharing is caring)

Sauerteigbrot   gesalzene Karamellbutter   Schnittlauch	8
Salade Niçoise mit gegrilltem Thunfisch & Wachtelei	19 / 26
Französische Jahrgangssardinen mit gegrillter Spitzpaprika & Alziari Olivenöl	19 / 26
Carpaccio vom Kaisergranat mit Passpiere, Saiblingkaviar & Salzzitrone	39 / 46
Terrine von der Entenleber mit mariniertem Bergpfirsich & geröstetem Brioche	29 / 36
Simmentaler Beef Tatare mit crunchy Kartoffel & Meerrettich	19 / 26
Halber Kopfsalat mit gereiftem Mimolette, saurer Sahne & Kräuteröl	16 / 23
Lauwarmer Zucchini Salat à la Barigoule mit Haselnuss & Orange	16 / 23
Schaumsuppe von der Artischocke mit Crostini & getrockneter Tomate	16 / 23

## PLAT PRINCIPAL

Wiener Schnitzel vom Weidekalb mit Kartoffel-Gurken-Salat & Preiselbeeren	29
Steak Frites à la SWAN&SON mit Sauce Béarnaise & Kopfsalat (300 g)	39
Atlantik Loup de Mer mit Austernfumet, Urkarotte & Schnittlauch	39
Confierter Kabeljau mit Non Pareilles Kapern, Zitronenfenchel & Beurre Blanc	39
Brunnenkresserisotto mit mariniertem Treviso & gesalzene Pistazien	24
Gebackenes Onsenei mit Schwarzwurzel, Périgord Trüffel & Comte	24

## HOMMAGE AU HOMMARD

Hummer "Thermidor" mit Steinpilzen, Artischockenpüree & Estragon

59

## KÖNIGLICHE LEIBSPEISE



## PLATS SIGNATURES

Boston Cream Donut mit Imperial Kaviar	59
Kartoffel im Salzteig mit Quark & Leindotteröl	22

## SUCRÉ ET SALÉ

"un peu pompeux" – Champagner Götterspeise mit Yuzu-Sorbet & Ruinart Rosé	28
Krosse Strudelteigblätter mit Bourbon Vanille & Milchmädchenkaramell	12
Mousse au Chocolat von der Original Beans Schokolade – nothing more, nothing less	12
Frische & gereifte Käse von Maître Philippe mit Senffruchtmarmelade	18