

FRISCH GEPRESSTE SÄFTE (25cl)

Karotte-Orange 8

Sellerie-Ananas 8

Gelbe Paprika-Agavendicksaft-Zitrone 8

SUPPEN

Fenchel-Meerrettichsuppe 14

Schweinebauch, Apfel

Hummerbisque 15

Paprikakaramell, Hummer, Lardo, Mandel

VORSPEISEN ZUM TEILEN

BBQ Stör 14

Mais, Pilze, Rettich, Lauch

Gänseleber 14

Orange, Langpfeffer, Sauerampfer, Hirse, Sanddorn

Geräucherte Aubergine 14

Barigoulegemüse, Essigperlen, Frisee, Schafsjoghurt

Jakobsmuschel 14

Tomate, Anis, Avocado, Sesam, Topinambur

Kalbstatar 14

Sauerklee, Grünkern, Spargel, Ei

Lambäckchen & Zunge 14

Salbei, Ratatouille, Lardo

40°C Saibling 14

Saiblingskaviar, Gurke, Algen, Fenchel

Kohlrabi 14

Parmesan, Estragon, Pilze, Amaranth

Rinderrippchen 14

Rauchpaprika, Kräuter, Parmesan, Zwiebel

HAUPTGÄNGE

TRADITION

Zubereitet nach traditionellen Rezepten,
mit klassischen Zutaten die perfekt harmonieren

Kalbsfilet Rossini 42
Mangold, Spargel,
Salbeignocchi, Trüffeljus

Wachtel au vin 31
Champignon, Spinat, Speck,
Tortellini

Seeteufel baskische Art 32
Paprika, Oliven, Chorizo,
Kartoffelstampf

Wildbarsch 26
Escabehegemüse,
geräuchertes Bohnenpüree

Rote Beete Maultaschen 24
Spargel, Steinpilz,
Haselnuss

KALB

WACHTEL

SEETEUFEL

WILDBARSCH

VEGETARISCH

NOUVEAU

Die Verwendung von modernen Ansätzen, um
spannende Kombinationen mit neuen
Entdeckungen zu schaffen

Kalb & Aprikose 29
Tomate, Kichererbse, Basilikum,
Brokkoli, Peperoni

Wachtel & Morchel 33
Spargel, Risotto,
Bärlauch, Rettich

Seeteufelbäckchen 34
Vogelmiere, Chicorée,
Pfifferlinge, Blutwurst

Wildbarsch 28
Karottenvariation, Zartweizen, Spargel,
Traube, Joghurt, Wasserkresse

Spinat, Ei & Kartoffel 24
Trüffel, Crème fraîche,
Rotweibutter, Pilze

Spargel aus Beelitz

250 gr. weißer Spargel mit Sauce Hollandaise oder zerl. Butter 14

Le Faubourg Impressions

3 Gänge 47

4 Gänge 65

Weinreise 16 / 25

begleitende Säfte 15 / 20

DIGESTIF

2cl

Destillerie Ziegler / Freudenberg

Zwetschge 6
Gravensteiner Apfel 6
Walnuss 8

Destillerie 1772 / Thailand

Ananas 17
Banane 15
Mandarine 18

Cognac

Camus XO 20
Hine Antique XO 18

Armagnac

Marquis de Montesquiou Millésime 1989 14

DESSERT

Schokolade Xtreme II

Schokoladencrème & Mousse, Biskuit, Sorbet

Geräucherte Schokoladenzigarre II

Mojito, Baba, Zacapa

Rhabarber & Erdbeer II

Sablé Breton, Rhabarberkonfit, Kräutersorbet

Popcorn süß & salzig II

Yuzu, Passionsfrucht-Guavensorbet

Rose & Veilchen II

Litschi, Grapefruit, Ingwercreme

Käse vom Affineur Waltmann

3 Stück 9
5 Stück 15