

# Les Classiques

**Entrecôte vom Simmentaler Rind** HG 42 €  
 Kartoffeln in Entenschmalz gebacken | Sauce Béarnaise  
 (als Menü berechnen wir einen Aufpreis von 5 € pro Person) main 42 €

*Entrecôte of Simmental beef*  
*baked potatoes in duck lard | Béarnaise sauce*  
*(included in a menu, we add 5€ on top per person)*

**Dorade in der Salzkruste gebacken** HG 42 €  
 Gemüse von Seibolds Feldern | Erdmandel Beurre Blanc main 42 €

*Gilthead baked in a salt crust*  
*vegetables of Seibold's fields | tigernut Beurre Blanc*

**Taybeeren Essenz** D 14 €  
 Skyr Mousse | Popcorneis dessert 14 €

*Essence of tayberries*  
*Skyr mousse | popcorn ice cream*

# Grand Cru

**Handgetauchte bretonische Jacobsmuschel** VS 21 €  
 roh und gratiniert starter 21 €  
 exotische Früchte | Miso Vinaigrette

*Hand-dived bretonien scallops*  
*raw and gratinated*  
*exotic fruits | Miso vinaigrette*

**Brust vom Perlhuhn auf Bergwiesenheu gegart** VS 19 €  
 La Ratte Kartoffeln | Onsenegg | gereifter Comté starter 19 €

*Breast of guinea-fowl cooked on mountain hay*  
*La Ratte potatoes | Onsen egg | matured Comté cheese*

**Bisque** VS 19 €  
 Hummer in Vanillebutter pochiert | eingekochte Süßkartoffel starter 19 €  
 Ginger Shortbread

*Bisque*  
*lobster poached in vanilla butter | stewed sweet potatoes*  
*ginger shortbread*

**Gebackener Schinken vom Juvenil Ferkel** VS 22 €  
 Spitzkohl „à la crème“ | Düsseldorfer Senf starter 22 €

*Baked ham of Juvenil piglet*  
*pointed cabbage "à la crème" | mustard from Düsseldorf*

**Isländischer Kabeljau** ZWG 26 €/ HG 36 €  
 in Wildkräuter-Bouillon pochiert intermediate 26 €/ main 36 €  
 Fenchel aus dem Backofen | Zitrusfrüchte

*Iceland cod poached in wild herbs bouillon*  
*fennel from the oven | citrus fruits*

**Miéral Taube „en Crepinette“** ZWG 24 €/ HG 32 €  
 gelbe Bete | Blutorange | Lavendel Jus intermediate 24 €/ main 32 €

*Miéral pigeon "en Crepinette"*  
*gold beets | blood orange | lavender jus*

**Onglet vom Simmentaler Rind** HG 36 €  
 Agnolotti mit geräucherter Zwiebel | Schwarzwurzel main 36 €  
 Haselnuss | Wintertrüffel

*Onglet of Simmentaler beef*  
*Agnolotti with braised onions | black salsify | hazelnut | winter truffle*

**Cluziel Schokoladenmousse** D 14 €  
 Minz Crèmeux | Limetten Sorbet dessert 14 €

*Cluziel chocolate mousse*  
*mint Crèmeux | lime sorbet*

# Premier Cru Vert

**„Waldorf Salat“** VS 19 €  
 Sellerie | Granny Smith Apfel | aufgeschlagener Brie de Meaux starter 19 €  
 Trüffel Vinaigrette

*"Waldorf salad"*  
*celery | walnuts | Granny Smith apple | whipped Brie de Meaux*  
*truffle Vinaigrette*

**Essenz von jungen Karotten & Estragon** VS 17 €  
 Buchweizen Crêpe | Ziegenfrischkäse Mousse starter 17 €

*Essence of young carrots & tarragon*  
*buckwheat Crêpe | fresh goat cheese mousse*

**Roscoff Zwiebeln** VS 21 €  
 süß-saure Beten | Onsenegg | Wintertrüffel | Parmesan Crumble starter 21 €

*Roscoff onions*  
*sweet sour beets | Onsen egg | winter truffle | parmesan crumble*

**Vol-au-Vent mit Artischocken gefüllt** VS 21 €  
 gereifter Comté | warme Oliven Vinaigrette starter 21 €

*Vol-au-Vent filled with artichokes*  
*matured Comté cheese | warm olive vinaigrette*

**Walnuss Ricotta Agnolotti** HG 26 €  
 Aubergine mit Wildkräutern im Ofen gebacken | eingeweckte Feigen main 26 €

*Walnut ricotta Agnolotti*  
*aubergine & wild herbs baked in the oven | boiled down figs*

**Mango Parfait** D 14 €  
 Süßholz Mousse | Veilchen Gelée dessert 14 €

*Mango Parfait*  
*liquorice mousse | violet jelly*

## Menu Grand Cru

5 Gänge/ courses	ohne Perlhuhn/Ferkel/Taube	85 €
8 Gänge/ courses	without guinea-fowl/piglet/pigeon	120 €
	Menü komplett/ whole menu	

## Menu Premier Cru Vert

4 Gänge/ courses	ohne Essenz/Roscoff Zwiebeln	65 €
6 Gänge/ courses	without Essence/Roscoff onions	80 €
	Menü komplett/ whole menu	

## Weinreise/ Wine pairing

4 Gläser/ glasses	42 €
5 Gläser/ glasses	56 €
6 Gläser/ glasses	69 €
7 Gläser/ glasses	81 €
8 Gläser/ glasses	92 €

# Les Fromages

Gereifter Rohmilchkäse vom Affineur Bernard Anthony

3 ausgewählte Sorten 16 €  
5 ausgewählte Sorten 22 €  
Früchtebrot und Konfitüre

*Raw milk cheese  
3 kind of sorts  
5 kind of sorts  
fruity bread and marmalade*

Lido  
HAFEN

# Après Dîner

Sweet Seeds 12 €  
Frangelico Haselnuss | Wodka | Baileys | Sahne | gerösteter Sesam

*Sweet seeds  
Frangelico hazelnut | Vodka | Baileys | cream | roasted sesame*

Vieuxx Carrée 12 €  
DOM Benedictine | Angostura | Rye Whiskey  
Peychaud Bitter

*Vieuxx Carrée  
DOM Benedictine | Angostura | Rye Whiskey | Peychaud Bitter*

Come Together 12 €  
Gin Mare | Ingwersirup | frischer Rosmarin | Limettensaft | Eiklar

*Come Together  
Gin Mare | ginger flavor | fresh rosemary | juice of lime | egg white*

Eine Allergen-Speisekarte wird Ihnen gern von unserem Service ausgehändigt.  
Unsere Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt in Höhe von 19%.  
*Please ask the service for an allergen menu. All prices include statutory value-added tax of 19%.*