

BIER

Hofbräu München, Helles 0,33L 3,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Gerolsteiner „Medium“ 0,25L 2,80

Gerolsteiner „Medium“ 0,75L 7,00

Vittel, Eau naturel 05L 4,20

Coca Cola ^{1,2} 0,33L 3,00

Fanta ² 0,2L 2,50

Apfelsaft Jonagold 0,2L 3,00

Fruchtnektar Marille 0,2L 3,80

Fruchtnektar Johannisbeere 0,2L 3,80

Frischer Orangensaft 0,2L 4,60

1 - koffeinhaltig, 2 – Farbstoff

Wie auch an der Küste Frankreichs servieren wir Ihnen in den Sommermonaten frische Austern. Einigen Sorten jedoch gönnen wir eine Sommerpause.

LES HUITRES

Portion ab 6 Stück

FINES DE CLAIRES SPECIALE / LA ROCHELLE

petite STÜCK 2,10

grosse STÜCK 2,50

GILLARDEAU SPECIALES NR. 2

. STÜCK 4,70

TASMANISCHE AUSTER

. STÜCK 4,90

GOURMETTELLER LUKULLUSBAR

Langustenschwanz (ausgelöst), Royal Baltik Lachsfilet, Gravad Laks, Rauchfischsülze, gegrillte Riesengarnelen, Sahnemeerrettich, Senf-Dillsauce

Für 2 Personen 48,00

CAVIAR

Caviar Degustation für 2 Personen

30 Gramm Perluga Black Label, Zuchtcaviar
30 Gramm Ossetra Imperial, Zuchtcaviar Selection Dallmayr
30 Gramm Beluga Mallossol, Zuchtcaviar

Mit Reiberdatschi und Crème fraîche Tagespreis

PRESTIGE GLAS

Perluga Black Label, Zuchtcaviar
30 gr Tagespreis
50 gr. *

Ossetra Imperial, Zuchtcaviar Selection Dallmayr
30 gr. Tagespreis
50 gr. *
100 gr. *

Beluga Mallossol, Zuchtcaviar
30 gr Tagespreis
50 gr. *
100 gr. *

* Preise für Caviar sind tagesaktuell, bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter

SUPPEN

Hummerrahmsuppe mit Hummereinlage
TERRINE 15,00

Dallmayr Bouillabaisse
Atlantikfische und Meeresfrüchte in kräftigem Wurzelsud
TERRINE 14,50

DALLMAYR KAFFEE

EXTRA SPEZIAL

Eine Komposition edler äthiopischer Spitzenmokkas und Feinster Hochgewächse aus den besten Anbaugebieten. Mit dem besonderen Flavour, ausgeprägtem Aroma und Wohlgeschmack. Wer das besondere liebt, bevorzugt diesen Dallmayr Kaffee.

Tasse Kaffee. 2,60

Espresso ‚PALAZZO‘ 2,60

Tasse Cappuccino 3,50

Große Tasse Milchkaffee 3,90

Latte Macchiato 3,90

DALLMAYR TEE

Erntefrisch, handgepflückt in Teepyramiden, jedes Glas wird frisch gebrüht

Assam BOP

Grüner Tee Japan Sencha

. 3,70

CHAMPAGNE DALLMAYR

Premier Cru Brut

GLAS (AUS DER MAGNUMFLASCHE)	0,10L	11,50
.	0,375L	36,00
.	0,75L	72,00

Grand Cru, Millésime 1995

BLANC DE BLANCS BRUT	0,75L	127,00
--------------------------------	-------	--------

Champagne Brut Rosé

GLAS	0,10L	15,50
.	0,75L	89,00

Champagne Dom Perignon

OENOTHEQUE 1995	0,75L	450,00
---------------------------	-------	--------

Champagne Dom Perignon

2002.	0,75L	215,00
---------------	-------	--------

Champagne Dom Perignon

ROSÉ 1998	0,75L	570,00
---------------------	-------	--------

Champagne Veuve Cliquot Ponsardin

.	0,375L	43,00
.	0,75L	79,00

Champagne Moët & Chandon

BRUT IMPÉRIAL	0,75L	72,00
-------------------------	-------	-------

SEKT / PROSECCO

Dallmayr Meistercuvée (Riesling trocken, Flaschengärung)

.	0,375L	16,50
.	0,75L	32,00

Dallmayr Prosecco di Valdobbiadene

GLAS	0,10L	5,80
.	0,75L	32,00

APERITIF

Kir Royal

GLAS	0,10L	12,50
----------------	-------	-------

WEISSWEINE

2009 Saar Riesling Fuder 2, Weingut Van Volxem

GLAS	0,10L	6,90
.	0,75L	39,00

2008 Chablis A. C. „Grand Régnard“, Régnard, Chablis

GLAS	0,10L	8,50
.	0,75L	58,00

2009 Polz Grassnitzberg „54a“, E. und W. Polz, Qualitätswein Südsteiermark

GLAS	0,10L	7,50
.	MAGNUM	89,00

2008 „OLTO“ Chardonnay & Sauvignon, Edition Dallmayr Qualitätswein Burgenland, Weingut Velich

GLAS	0,10L	9,50
.	0,75L	59,00

ROTWEINE

2004 Le Cupole, Rosso di Toscana, I.G.T, 2. Wein der Tenuta di Trinoro Tenuta di Trinoro, Sarteano		
GLAS	0,10L	10,50
.	0,75L	65,00

DIGESTIF

Dallmayr Cognac Fine Petite Champagne Vieille Réserve, 20 Jahre alt	2CL	7,00
Grappa Chardonnay, Pojer & Sandri	2CL	4,00

VORSPEISEN SELECTION „CLASSIC“

Parmaschinken mit Melonenschiffchen, Roastbeef gefüllt mit Spargel auf Artischockenboden, Ziegenkräuterkäse (Périgord), Entenbrust, Fasanenterrine, Waldorfsalat und Baguette	21,00
---	-------

CANAPÈ TELLER

(5 Stück verschieden belegt).	16,00
---------------------------------------	-------

SHRIMPSCOCKTAIL

Mit Dillspitzen und Baguette	16,50
--	-------

ÉTAGÈRE VON ITALIENISCHEN VORSPEISEN

Meeresfrüchtesalat, Parmaschinken, Antipastigemüse, Parmesan und Baguette	13,50
--	-------

DALLMAYR'S LACHSVARIATIONEN aus der Lachsmanufaktur

Räucherlachs, Gravad Laks, Royal Baltik, Stremellachs, Garboucha, Sahnemeerrettich, Dill-Senfsauce und Baguette	19,50
--	-------

KRUSTENTIERTELLER

Shrimpsvariationen, Scampi & Crabmeat und Baguette	19,50
--	-------

HAUPTGERICHTE

Ein halber Hummer „Thermidor“ mit leichter Senfcrème mit Champignons und Sauce Hollandaise überbacken	34,50
---	-------

Ein halber Hummer mit Cocktailsauce	30,00
--	-------

DESSERT

Petit four	STÜCK	2,20
----------------------	-------	------