

MENU

Kleiner Fang aus der Bucht von San Remo,
Burrataschaum und Marinade aus Yuzu-Zitrone
58,00 €



* Mit Zedernholz zart geräucherter bretonischer Hummer,
Flug-Ananas, Mandelöl und Piment
62,00 €



Leichte Velouté vom Rex-Kaninchen
mit einem Hauch von Zimt
39,00 €



Schnitte vom schottischen Bio-Lachs in Niedrigtemperatur gegart,
Saucerampferschmelz - Beurre Blanc
62,00 €



Sardisches Frischlingsfilet mit Misosauce und Lardo di Colonnata
52,00 €



Campari Orange
22,00 €



Effeto del Vesuvio

Menüpreis: 169,00 € / * 198,00 € mit Hummergang

Alle Gänge sind auch à la carte wählbar.

**Gerne kann anstatt des Desserts auch Käse gewählt
oder der Käsegang zusätzlich bestellt werden!**

Für unser Sauerteigbrot verwenden wir ausschließlich Steinmühlmehl.

À LA CARTE

Kaisertatar mit Osietra-Kaviar (20 g)

89,00 €



Gefüllte Conchiglioni in Hummerschaum

44,00 €

- mit 1/2 Hummer

82,00 €



Terrine aus der Périgord-Gänselber,
Portweingelee und Pariser Brioche

42,00 €



Rücken von der Königsdorade in Fleur de Sel gegart,
Beurre Blanc mit den ersten dicken Bohnen und Speck vom geräucherten Aal

54,00 €



„Düsseldorfer Senfrostbraten“

Rinderfilet aus der Zucht von John Stone, rotes Zwiebelconfit und würziger Senf

69,00 €



Mon Chéri

24,00 €



Käsereise mit unserem Affineur Maître Antony

25,00 €

Zum Käse empfehlen wir:

2000 Quinta de Passaduro, Port bottled in July 2002, Nieport

16,00 €

OFFENE WEINE

2021 Sauvignon Nozze d'Oro, Conti Tasca d'Alemerita, Sizilien 15,00 €

2023 Rosé de Provence, Miraval 14,00 €

2020 Grand Marrenon, Luberon 16,00 €

2019 Juraçon „Uroulat“, Charles Hours 18,00 €

Als Weinbegleitung : 99,00 € (mit Hummergang) / 87,00 € (ohne Hummergang)