

FRISCH GEPRESSTE SÄFTE (25cl)

Karotte-Orange 8

Sellerie-Ananas 8

Gelbe Paprika-Agavendicksaft-Zitrone 8

SUPPEN

Parmesansuppe 15

Brunnenkresse, Spanferkelbacke

Hummerbisque 16

Paprikakaramell, Hummer, Lardo, Mandel

VORSPEISEN ZUM TEILEN

Rote Bete Wels 14

Alge, Fenchel, Gurke, Buchweizen

Gänseleber 14

Karotte, Joghurt, Nuss-Müsli, Sauerampfer

Geräucherte Aubergine 14

Barigoulegemüse, Essigperlen, Frisée, Schafsjoghurt

Jakobsmuschel 14

Tomate, Anis, Avocado, Sesam, Topinambur

Ceviche vom Rind 14

Schwarzer Knoblauch, Kräuter, Sellerie, Portobello

Lambäckchen & Zunge 14

Salbei, Ratatouille, Lardo

Makrele 14

Weizengras, Reis Champignon, Kohlrabi, Apfel, Wasabi

Süßkartoffel 14

Stilton, Kopfsalat, Artischocke, Spargel

Rinderrippchen 14

Rauchpaprika, Kräuter, Parmesan, Zwiebel

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte nach unserer Karte mit Allergenkennzeichnung

Alle Preise sind in Euro - inklusive MwSt

HAUPTGÄNGE

TRADITION

Zubereitet nach traditionellen Rezepten,
mit klassischen Zutaten die perfekt harmonieren

Rinderfilet 39
Kartoffel, Artischocke,
Tomate, Mangold

Zitronen-Hähnchen 26
Petersilie, Römersalat,
Zwiebel

Seeteufel baskische Art 32
Paprika, Oliven, Chorizo,
Kartoffelstampf

Meeräsche 33
Topinambur, Zucchini, Pistazie,
Sepia, Sauce Bouillabaisse

Tagliatelle 26
Trüffel, Wurzelgemüse,
Parmesan

RIND

HUEHNCHEN

SEETEUFEL

MEERAESCHE

VEGETARISCH

NOUVEAU

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

24h Rind 30
BBQ Zwiebeln, Mais, Pilze,
Rettich,

Curry Hähnchen 28
Kokos, Süßkartoffel,
Kaiserschote, Radieschen

Seeteufelbäckchen 34
Spinat, Chicorée,
Pilze, Blutwurst

Meeräsche & Lardo 29
Erbse, Radicchio,
Beurre Rouge, Lauch

Polenta 25
BBQ Zwiebel, Mais, Pilze,
Rettich, Belper Knolle

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte nach unserer Karte mit Allergenkennzeichnung

Alle Preise sind in Euro – inklusive MwSt

Le Faubourg Impressions

3 Gänge 49

5 Gänge 69

DIGESTIF

2cl

Destillerie Ziegler / Freudenberg

Zwetschge 6

Gravensteiner Apfel 6

Walnuss 8

Destillerie Metté / Alsace

Ingwer 6,5

Waldhimbeer 7

Liqueur de Melon 5

Cognac

Camus XO 20

Hine Antique XO 18

Pre Dessert 6

DESSERT

Schokolade Xtreme 11

Schokoladencreme & Mousse, Brownie, Sorbet

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte nach unserer Karte mit Allergenkezeichnung

Alle Preise sind in Euro – inklusive MwSt

Apfel & Rote Bete 11
Sorbet, Baiser, Schokoladen Chantilly, Essig

Karamellierter Brioche 11
Birne, Pecannuss Nougatine, NussButtersorbet, Salbei

Milch Komposition 11
Biskuit, Milcheis, Ziegenjoghurt, Haselnuss

Käse vom Affineur Waltmann
3 Stück 9
5 Stück 15

FRESH JUICES (25cl)

Carrot- orange 8

Celery- pineapple 8

Yellow bell pepper- agave syrup- lemon 8

SOUPS

Parmesan soup 15

water cress, suckling pig cheek

Lobster bisque 16

bell pepper caramel, lobster, Lardo, almond

STARTERS TO SHARE

Beetroot catfish 14

seaweed, fennel, cucumber, buckwheat

Goose liver 14

carrot, yoghurt, nut muesli, sorrel

Smoked eggplant 14

barigoule vegetables, vinegar pearls, endive, sheep yogurt

Scallop 14

tomato, anise, avocado, sesame, Jerusalem artichoke

Ceviche of beef 14

black garlic, herbs, celery, portobella

Cheeks & tongue of lamb 14

sage, ratatouille, Lardo

Mackerel 14

wheatgrass, rice, champignon, kohlrabi, apple, wasabi

Sweet potato 14

stilton, lettuce, artichoke, asparagus

Ribs of beef 14

smoked bell pepper, herbs, parmesan, onion

Please ask for our menu with allergen labelling in case of allergies or intolerances

Prices in Euro - including VAT

MAIN COURSES

TRADITION

Prepared according to traditional recipes,
using classic ingredients that
make french cuisine so delicious

NOUVEAU

Using contemporary approaches
to create exciting combinations
and make new discoveries

Filet of beef 39
potato, artichoke,
tomato, chard

BEEF

24h Beef 30
BBQ onions, corn, mushrooms,
radish

Lemon chicken 26
parsley, roman lettuce,
onion

CHICKEN

Chicken curry 28
coconut, sweet potato, peas,
red radish

Monkfish Basque style 32
bell pepper, olive,
Chorizo, mashed potatoes

MONKFISH

Cheeks of monkfish 34
spinach, chicory,
mushrooms, blood sausage

Mullet 33
Jerusalem artichoke, courgette,
pistachio,
sepia, bouillabaisse sauce

MULLET

Mullet & Lardo 29
peas, radicchio,
beurre rouge, leek

Tagliatelle 26
truffle, root vegetables,
parmesan

VEGETARIAN

Polenta 25
BBQ onion, corn, mushrooms,
radish, Belper Knolle

Please ask for our menu with allergen labelling in case of allergies or intolerances

Prices in Euro - including VAT

Le Faubourg Impressions

3 courses 49

5 courses 69

DIGESTIF

2c1

Distillery Ziegler / Freudenberg

Damson plum 6

Gravensteiner apple 6

Walnut 8

Metté Distillery / Alsace

Ginger 6,5

Wild raspberry 7

Liqueur de melon 5

Cognac

Camus XO 20

Hine Antique XO 18

Pre Dessert 6

DESSERT

Chocolate Xtreme 11

chocolate crème & mousse, brownie, sorbet

Apple & beetroot 11

sorbet, meringue, chocolate Chantilly, vinegar

Please ask for our menu with allergen labelling in case of allergies or intolerances

Prices in Euro - including VAT

Caramelised brioche 11
pear, pecannut Nougatine, nutbuttersorbet, sage

Milk composition 11
biscuit, milk ice cream, goat milk yoghurt, hazelnut

Cheese by Affineur Waltmann
3 pieces 9
5 pieces 15