

FRISCH GEPRESSTE SÄFTE (25cl)

Karotte-Orange 8

Sellerie-Ananas 8

Gelbe Paprika-Agavendicksaft-Zitrone 8

SUPPEN

Sellerie-Haselnuss Essenz 15

Birne, Entenkusper

Hummerbisque 15

Paprikakaramell, Hummer, Lardo, Mandel

VORSPEISEN ZUM TEILEN

BBQ Stör 14

Mais, Pilze, Rettich, Lauch

Gänseleber 14

Pfirsich, Kaffee, Quinoa, Kräuter

Geräucherte Aubergine 14

Barigoulegemüse, Essigperlen, Frisée, Schafsjoghurt

Jakobsmuschel 14

Tomate, Anis, Avocado, Sesam, Topinambur

Kalbstatar 14

Blumenkohl, Mizuna, Knoblauch, Grünkern

Lambäckchen & Zunge 14

Salbei, Ratatouille, Lardo

Karpfen 14

Weizengras, Reis, Champignon, Kohlrabi, Apfel

Kürbis 14

Ricotta, Petersilie, Keme, Löwenzahn, Pilze

Rinderrippchen 14

Rauchpaprika, Kräuter, Parmesan, Zwiebel

HAUPTGÄNGE

TRADITION

Zubereitet nach traditionellen Rezepten,
mit klassischen Zutaten die perfekt harmonisieren

Kalbsfilet Rossini 42
Mangold, Spargel,
Salbeignocchi, Trüffeljus

KALB

Wildschwein 28
Quitte, Walnuss,
Sellerie, Pilze

WILD

Seeteufel baskische Art 32
Paprika, Oliven, Chorizo,
Kartoffelstampf

SEETEUFEL

Zander 33
Sauerkraut, Nudel,
Pilze, Rahm

ZANDER

Tagliatelle 26
Trüffel, Wurzelgemüse,
Parmesan

VEGETARISCH

NOUVEAU

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

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

Hirschrücken 33
Süßkartoffel, Kohl, Macadamianuss,
Pflaume, Zwiebel

Seeteufelbäckchen 34
Vogelmiere, Chicorée,
Pfifferlinge, Blutwurst

Zander 36
Kürbis, Zucchini, Pistazie,
Pancetta, Mais

Rote Bete Maultaschen 24
Spargel, Steinpilz,
Haselnuss

Le Faubourg Impressions

3 Gänge 47

5 Gänge 65

Weinreise 16 / 25

begleitende Säfte 15 / 20

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

Alle Preise sind in Euro - inklusive MwSt

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

Pre Dessert 6

DESSERT

Schokolade Xtreme 11

Schokoladencreme & Mousse, Biskuit, Sorbet

Fudge Kuchen 11

Orangenblüteneis, Kaffeecreme, knusprige braune Butter

Rose & Veilchen 11

Litschi, Grapefruit, Ingwercreme

Milch Komposition 11

Biskuit, Milcheis, Ziegenjoghurt, Haselnuss

Käse vom Affineur Waltmann

3 Stück 9
5 Stück 15