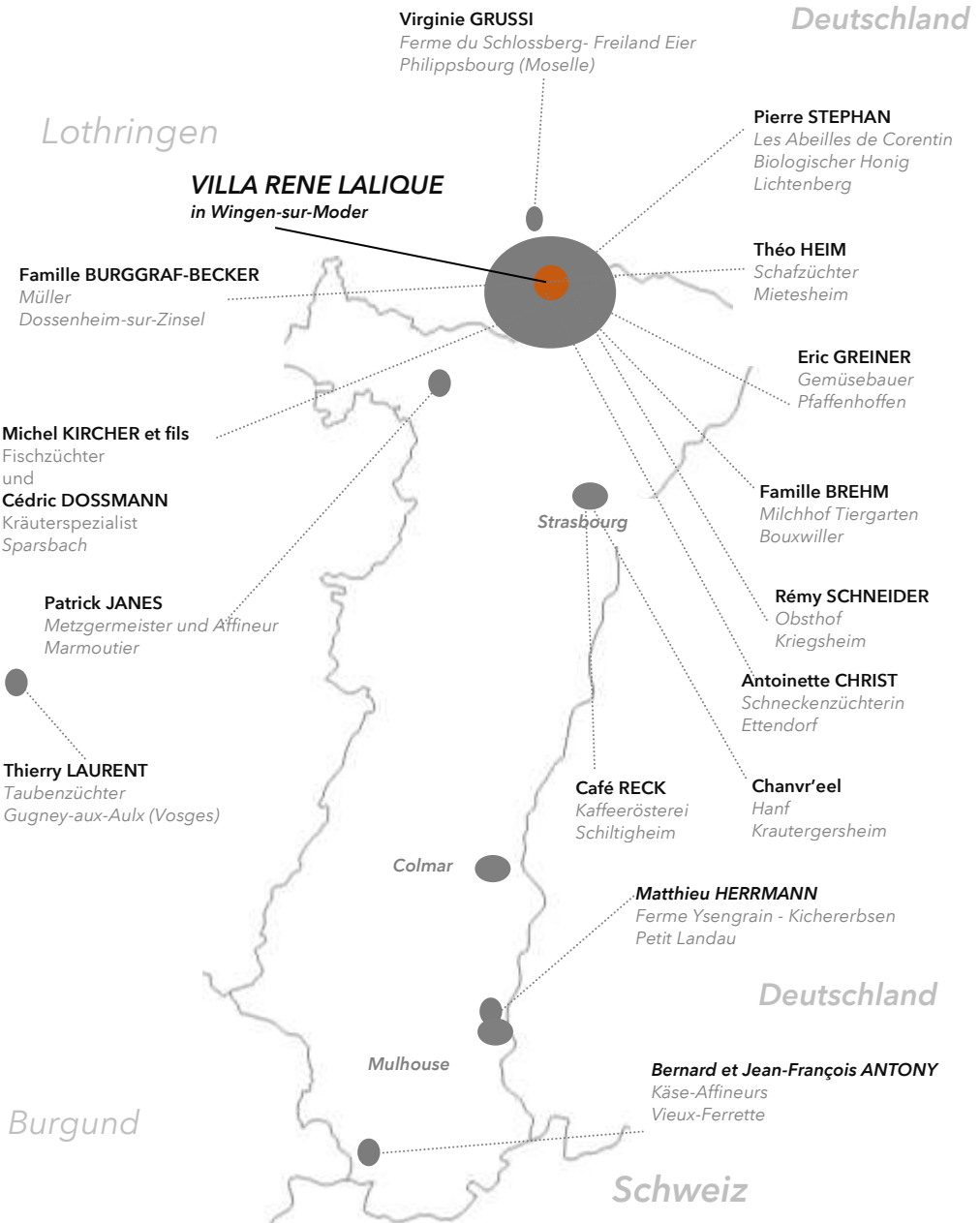


# Villa René LALIQUE

Chef Paul STRADNER, Chef Jean-Georges KLEIN sowie Chef Pâtissier Nicolas MULTON präsentieren Ihnen eine Auswahl der wichtigsten lokalen Produzenten, deren ihren Gerichten eine besondere Rolle einnehmen:



# TERROIR DER VILLA RENE LALIQUE

Mit einer 100% Vegetarischen Version

EI " A LA FLORENTINE "  
EIGELB - SPINAT - PARMESAN  
\* \* \*

**DEKLINAISON**  
LACHSFORELLE - GEPFEFFERTE BOUILLON - MARINIERTES GEMÜSE  
\* \* \*

**JUNGER LAUCH**  
ZIEGENKÄSE - VINAIGRETTE  
\* \* \*

**KICHERERBSEN**  
ZITRONE - JOGHURT - CURRY  
\* \* \*

**FENCHEL**  
JUS VOM FENCHEL - TOMATE - ZITRUSFRÜCHTE  
**ODER**  
**SEESAIBLING**  
BLUMENKOHL - ELSÄSSER SAFRAN (+ 10€)  
\* \* \*

**SOMMERGEMÜSE UND FRÜCHTE**  
JUNGE KRÄUTER - HOLUNDERBLÜTE  
**ODER**  
**LAMM**  
LAMM-TAJINE - AUBERGINE - BURGER (+ €10)  
\* \* \*

**PRELUDIUM**  
\* \* \*

**HONIG VON DER VILLA RENE LALIQUE**  
HONIG - THYMIAN - KONFIERTE ZITRONE

€ 165

*Dieses Menü wird serviert, wenn es von allen Gästen des gleichen Tisches ausgewählt wird,  
oder parallel zum MENU RENE LALIQUE*

Villa René LALIQUE  
NACH VERFÜGBARKEIT

Ergänzend zu Ihrer Auswahl, jedes der unten genannten Gerichte kann in das Menü ihrer Wahl integriert werden, oder eines der Gerichte ersetzen.

KAVIAR VINTAGE STURIA (50gr)  
*Creme Double - Schnittlauch - Blinis aus Mais* € 125  
*Als Ersatz für ein Menügericht € 85*

TRÜFFEL (1/2 Portion)  
*Emulsion von Kartoffeln - schwarze Trüffeln* € 48  
*Als Ersatz für ein Menügericht € 10*

ST. PETERSFISCH (für 2 Personen)  
*Sankt Petersfisch in der Salzkruste -Kräuterrisotto - Sauce Vierge* € 155  
*Als Ersatz für ein Menügericht € 80*

ENTRECOTE DE BŒUF (für 2 Pers. Am Tisch tranchiert)  
*Jus de Boeuf - Pommes Anna- Schwarzer Knoblauch* € 140  
*Als Ersatz für ein Menügericht € 50*

GERICHTE AUS UNSEREN MENÜS KÖNNEN SIE AUCH „À LA CARTE“ AUSWÄHLEN  
*Jedes Gericht: € 48*

KÄSE € 28  
*Käse vom Käsemeisters Bernard und Jean-François Antony*

Villa René LALIQUE  
**MENÜ RENE LALIQUE**

EI " A LA FLORENTINE "  
EIGELB - SPINAT - PARMESAN

\* \* \*

**DEKLINAISON**  
LACHSFORELLE - GEPFEFFERTE BOUILLON - MARINIERTES GEMÜSE

\* \* \*

**KAVIAR UND RIND**  
KAVIAR BAERI VINTAGE - RINDERTATAR - CREME DOUBLE

\* \* \*

**SEESAIBLING**  
BLUMENKOHL - ELSÄSSER SAFRAN

\* \* \*

**GAMBA CARABINERO**  
REDUZIERTE JUS - SALTZIGE KRÄUTER - GEL CEDRAT-LIMETTE

\* \* \*

**KICHERERBSEN**  
ZITRONE - JOGHURT - CURRY

\* \* \*

**TAUBE**  
KAROTTE - KÜMMEL - KUMQUAT

\* \* \*

**CAPPUCCINO**  
KARTOFFEL - TRÜFFEL

\* \* \*

**HONIG VON DER VILLA RENE LALIQUE**  
HONIG - THYMIAN - KONFIERTE ZITRONE

€ 205

*Dieses Menü wird serviert, wenn es von allen Gästen des gleichen Tisches ausgewählt wird,  
oder parallel zum TERROIR DER VILLA RENE LALIQUE*

Villa René LALIQUE  
WALZER IN 4 TAKTEN

EI " A LA FLORENTINE "  
EIGELB - SPINAT - PARMESAN

\*\*\*

**DEKLINAISON**

LACHSFORELLE - GEPFEFFERTE BOUILLON - MARINIERTES GEMÜSE

\*\*\*

**GÄNSELEBER**

SOMMERSTEINPILZCREME - BROMBEERE - BRIOCHE

**ODER**

**GELBFLOSSENMAKRELE**

ROH MARINIERT - KAPERN - ZITRONE - MIMOSA-EI

\*\*\*

**ZANDERFILET**

BETE - ORANGE - OLIVENÖL

**ODER**

**BLAUE HUMMER**

PFIRSICH - EISENKRAUT - MANDEL

\*\*\*

**LAMM**

LAMM-TAJINE - AUBERGINE - BURGER

**ODER**

**PERLHUHN**

PAPRIKA - KNÖDEL

\*\*\*

**CAPPUCCINO**

KARTOFFEL - TRÜFFEL

\*\*\*

**APRIKOSE**

WIESENKÖNIGIN - TÖRTLI - APRIKOSEN-INFUSION

**ODER**

**TULAKALUM SCHOKOLADE**

VON DER BOHNE BIS ZUR SCHOKOLADE

€ 165

*Dieses Menü wird serviert, wenn sich alle Gäste an einem Tisch dafür entscheiden.*

*MwSt. und Service inklusive. Unsere Gerichte unterliegen jahreszeitlich bedingt sowie aufgrund von Marktfrische und Verfügbarkeit eventuellen Änderungen*

Villa René LALIQUE  
WALZER IN 3 TAKTEN

EI " A LA FLORENTINE "  
EIGELB - SPINAT - PARMESAN  
\* \* \*

**DEKLINAISON**  
LACHSFORELLE - GEPFEFFERTE BOUILLON - MARINIERTES GEMÜSE  
\* \* \*

**GÄNSELEBER**  
SOMMERSTEINPILZCREME - BROMBEERE - BRIOCHE  
**ODER**  
**GELBFLOSSENMAKRELE**  
ROH MARINIERT - KAPERN - ZITRONE - MIMOSA-EI  
\* \* \*

**ZANDERFILET**  
BETE - ORANGE - OLIVENÖL  
**ODER**  
**BLAUE HUMMER**  
PFIRSICH - EISENKRAUT - MANDEL  
**ODER**  
**LAMM**  
LAMM-TAJINE - AUBERGINE - BURGER  
**ODER**  
**PERLHUHN**  
PAPRIKA - KNÖDEL  
\* \* \*

**CAPPUCCINO**  
KARTOFFEL - TRÜFFEL  
\* \* \*

**APRIKOSE**  
WIESENKÖNIGIN - TÖRTL - APRIKOSEN-INFUSION  
**ODER**  
**TULAKALUM SCHOKOLADE**  
VON DER BOHNE BIS ZUR SCHOKOLADE

€ 118

*Dieses Menü wird serviert, wenn sich alle Gäste an einem Tisch dafür entscheiden.  
(Außer Freitagabend, Samstagabend, Sonntagmittag und Feiertage)*

**KÄSE**

€ 28

*Käse vom Käsemeisters Bernard und Jean-François Antony*

**SÜSSE MOMENTE**  
*von Nicolas MULTON*

Ergänzend zu Ihrer Verkostung  
Jeder der süße Momente unten kann auch integriert werden  
in der Menüauswahl oder ersetzen Sie eines der Gerichte.

**RUM DICTADOR XO**

BABA - RUM - SCHLAGSAHNE

€ 28

*Als Ersatz für das Dessert des Menüs € 18*

**KAFFEE**

OPERAKÜCHLEIN - KAFFEE - GERÖSTETE GERSTE

€ 28

*Als Ersatz für das Dessert des Menüs € 18*

**QUINTSE VANILLE AUS MEXIKO**

MILLEFEUILLE - VANILLE - KARAMELL

€ 25

*Als Ersatz für das Dessert des Menüs € 15*

**APRIKOSE**

WIESENKÖNIGIN - TÖRTL - APRIKOSEN-INFUSION

€ 25

*Als Ersatz für das Dessert des Menüs € 15*

**TULAKALUM SCHOKOLADE**

VON DER BOHNE BIS ZUR SCHOKOLADE

€ 25

*Als Ersatz für das Dessert des Menüs € 15*