

MARBLE & CO.



MARBLE & CO.



VORSPEISEN

Tartar von Bio-Lachs und Austern aus der Bretagne * (GC) (O3)

Zitronen-„Kaviar“, Dill, Buchweizen, Kampotpfeffer, Küsten-Blauglöckchen

Gebackene Rote Beete in Salzkruste (VG) (GC)

Sainte-Maure-Ziegenkäse, Alpenaprikosen-Balsamico

Jumbo-Krabbensalat (GC)

Pomelo, Avocado, geröstete Erdnüsse, Kokosnuss, Miang-Sauce

Langsam gegarter Schweinebauch (GC)

Babykarotten, Orangenglasur, Reduktion aus gereiftem Apfelessig

MARBLE & CO. Signature

Gestampfte Kartoffeln mit Butter aus der Normandie (GC) (O3)

Schnittlauch, Oscietra-Kaviar von Calvisius*, Crème fraîche

Gerösteter Gemüse-Tian (PB) (GC)

Pesto-Cashew-Mayonnaise, Rucola, Nyons-Oliven, Banyuls-Essigjus

SALATE

Toskanischer Grünkohlsalat (GC)

Grillhähnchen, Erdnussdressing, Weißkohl, Parmigiano Reggiano

Salat aus marmorierten Artischocken und Trüffeln (PB)

Eisbergsalat, zarte Blattsalate, Zuckerschoten, Radieschen und
Granny-Smith-Apfel, Sesam-Trüffel-Dressing

Klassischer Caesar-Salat

Paprikacroustinis, Don Bocarte-Anchovis, Parmigiano Reggiano,
Caesar-Dressing (am Tisch zubereitet).

SUPPEN

Hummerbisque

Single Malt Whisky, Schlagsahne

FISCH UND HUMMER

Im Ganzen gebratener Atlantischer Heilbutt * (GC)

Limette-Algen, Sauce hollandaise

MARBLE & CO. Signature

Mediterranes Thunfischsteak „Au Poivre“ * (GC) (O3)

Geräucherter Madagaskar-Pfeffer, rotes Zwiebelkompott, Passionsfrucht-
Hollandaise, Mangosalat

Hummer-Brioche

In Butter gebackene Brioche, Hummerschwanz, Ají-Amarillo-Aioli,

RIND

Schweden, Swami * (GC)

Gegrilltes Rumpsteak, 45 Tage gereift, 300–320 g

Frankreich, Jersey-Rind „Ferme des Belles Robes“ * (GC)

Gegrilltes Prime Rib, 30 Tage gereift, 400–450 g

Frankreich, Aubrac * (GC)

Rinderfilet, 20 Tage gereift, 160 g

USA, Black Angus * (GC)

Gegrilltes USDA Prime Porterhouse-Steak, 30 Tage gereift, 500 g

USA, Black Angus * (GC)

Gegrilltes USDA Prime Rib-Eye-Steak 45 Tage gereift, 300–320 g

USA, Black Angus * (GC)

Gegrilltes USDA Prime Rumpsteak, 45 Tage gereift, 250 g

MARBLE & CO. Signature Burger

Jersey-Rindfleisch-Patty*, Wiener Brötchen, Tête-de-Moine-Käse,
gegrillter Pancetta, gebratene Beefsteak-Tomate, rote Zwiebel,
Olivenmarmelade, Trüffel-Dip, Parmigiano-Reggiano-Pommes

KALB, SCHWEIN, LAMM UND GEFLÜGEL

„Terre et Mer“ * (GC)

Gegrillte Kalbsmedaillons, Maine-Hummerschwanz,
Trüffel-Kartoffelpüree, Bisque-Jus, Sauce béarnaise

Karree vom Ibérico-de-Bellota-Schwein * (GC)

Taggiasca-Olivenkruste

Gegrillte französische Lammkoteletts mit süßen Gewürzen * (GC)

Zimt, Paprika, Koriander, Sellerieflocken, Kreuzkümmel

Gebratenes Huhn mit schwarzer Trüffelbutter (GC)

Aus ländlicher Haltung – Mr. Daudet, Mayenne, Frankreich

BEILAGENAUFLÄUFE (VG) (GC)

Gerösteter Buchweizen,
Butternut-Kürbis,
Ziegenkäsecreme,
knusprige Süßkartoffeln

Gebratener Rosenkohl,
Ricottacreme,
geröstete Schalotten

Mangoldgratin, Mornay-
Sauce, gereifter Gruyère-
Käse, knuspriger
Parmigiano Reggiano

BEILAGEN (VG) (GC)

Gewellte Pommes frites / Francks Kartoffelpüree / Trüffel-Kartoffelpüree /
In Butter gebackene Kartoffeln / Rahmspinat / Gratin von einem saisonalen Gemüse

SAUCEN

Béarnaise (GC) / Hollandaise (GC) / Au poivre
/ Cremiger Roquefort (GC) / Trüffel-Demiglace

Pflanzenbasiert (PB) Vegetarisch (VG) Glutenbewusst (GC) Fisch reich an Omega-3-Fettsäuren (O3)

Bei Nahrungsmittelallergien, Fragen zu Allergenen oder diätetischen Anforderungen informieren Sie bitte unsere Gastgeber, bevor Sie bestellen. Unsere Engagement, ein außergewöhnliches kulinarisches Erlebnis zu bieten, bedeutet, dass wir besonderen Wert auf die feinsten, saisonalen Zutaten legen. Gelegentlich können Substitutionen vorgenommen werden, um die höchste Qualität zu garantieren.

* Gesundheitshinweis: Der Verzehr von rohem oder nicht vollständig durchgegartem Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eiern kann das Risiko einer Lebensmittelvergiftung erhöhen, insbesondere wenn Sie an bestimmten Krankheiten leiden.