

## Vorspeisen

**CARPACCIO VOM RIND** 16,50  
gebratene Jakobsmuschel, Zitronenvinaigrette, Kräutersalat

**KARAMELLISIERTER LACHS UND LACHSTATAR** 16,50  
Joghurt-Gurkenmousse, Friseésalat, Apfelvinaigrette, Avocadocreme

### AUSTERN

Fines de claires "M"

3 Stück 9,00

6 Stück 15,00

12 Stück 27,00

Unsere Weinempfehlung

**2010er SANCERRE**

Domaine de la Jolive,

M. Terrier

0,75 L Flasche 40,00

## Salate

**SALAT "MATA HARI"** 14,50  
Blattsalate, gebratene Putenbrust, krosse Speckscheiben,  
exotische Früchte, Rose-Island-Dressing  
- halbe Portion 8,50

**SALAT "ESCOFFIER"** 15,50  
Ruccolasalat, Barbarie Entenbrust,  
französische Crevetten, Basilikumpesto  
- halbe Portion 9,20

**RÖMERSALAT IN KÄSEDDRESSING** 9,50  
Parmesan, gerösteter Weißbrotchip  
- 3 gebratene Garnelen 16,50

## Suppen

**HUMMERSUPPE "DRESSLER"** 9,50  
Cognac, Flußkrebsschwänze

**CONSOMMÉ VOM KALB** 7,00  
Wurzelgemüse

## Vegetarisch

**KRÄUTER-PERLGRAUPENRISOTTO** 15,50  
gebackener Ziegenkäse, Birnenchutney, Babymangold

**TORTELLONI GEFÜLLT MIT TRÜFFEL** 16,50  
Parmesansauce, junger Spinat, getrocknete schwarze Tomaten  
- frischer Sommertrüffel 22,50

---

## Fisch

<b>SEEZUNGE "MÜLLERIN ART"</b>	30,00
zerlassene Zitronenbutter, Blattspinat, Petersilienkartoffeln	
<b>FILET VOM ROTBARSCH</b>	21,50
Venererisotto, Pas-Pierre, Kirschtomaten, Safran-Orangen	

---

## Dressler Tradition

<b>"PARISER GEHEIMNIS"</b>	21,50
Ein saftiges Rumpsteak an einer besonders raffinierten Sauce aus dem Hotel Ritz in Paris. Dortiger Küchenchef komponierte diese Sauce für den Maler Oskar Schlemmer und bereitete sie mehrmals wöchentlich zu, wobei er das Rezept stets streng geheim hielt. Dazu reichte er Pommes Frites und einen gemischten Blattsalat.	
<b>BARBARIE ENTENBRUST "ADLON"</b>	20,50
Rahmwirsing, Schlosskartoffeln, Balsamicosauce	
<b>KALBSLEBER "BERLINER ART"</b>	19,00
Zwiebeln, Apfelscheiben, Kartoffelpüree	
<b>GEGRILLTES KOTELETT VOM "SAALOWER" APFELSCHWEIN</b>	19,00
Lauchgemüse, Kartoffelpüree, Pommery-Senfsauce	

---

## Fleisch

<b>RINDERFILET MIT PFEFFERSAUCE</b>	29,00
grüne Bohnen, Kartoffelgratin	
<b>WIENER SCHNITZEL</b>	19,50
Bratkartoffeln, Gurkensalat	
<b>GESCHMORTES OCHSENBÄCKCHEN</b>	21,00
Sellerie-Radieschen-Apfelgemüse, Kerbelrisotto, Portweinjus	
<b>TATAR VOM RIND 160 GRAMM</b>	21,00
Eigelb, Kapern, Schalotten, Senf, Speckbrot	
- halbe Portion 80 Gramm	12,50

---

## Dessert

<b>WARMER VALRHONA SCHOKOLADENFLAN</b>	8,00
Pfirsichcoulis, Himbeersorbet, Mangoschaum	

WEITERE DESSERTS ENTNEHMEN SIE UNSERER DESSERTKARTE