GOURMETMENÜ

Amuse-Bouche

Thunfisch
Avocado | Kürbis | Seetang | Sesam

Hausgemachter Gâteau von der Entenleber
Zwetschge | Kaffee | Sauternes | hausgemachte Brioche

Carabinero
Mais | Edamame | Granatapfel | Passionsfrucht | Krustentierschaum

Dreierlei vom Milchkalb
Milchkalbsfilet und Bries | gefüllte Morcheln | Karotte | Erbse | Portweinjus

Salzkaramellmousse
Hausgemachtes Mangosorbet | Passionsfrucht

3-Gänge Gourmetmenü 59.00 € (ohne Entenleber und Carabinero)
4-Gänge Gourmetmenü 79.00 € (ohne Carabinero)
5-Gänge Gourmetmenü 99.00 €

Weinbegleitung

Chenin Blanc 8.00 €
Weingut Beaumont

Likörwein Vintage XV 9.00 €
Weingut Aufricht

Comte la Fond Sancerre 15.00 €
Weingut Ladoucette

Pinotage 13.00 €
Weingut Beaumont

Riesling 8.5 9.00 €
Weingut Aufricht

Weinbegleitung 3-Gänge 30.00 €
Weinbegleitung 4-Gänge 39.00 €
Weinbegleitung 5-Gänge 54.00 €

Bitte beachten Sie, dass diese Gerichte ausschließlich in der vorgesehenen Menüfolge angeboten werden und nicht einzeln zu bestellen sind.

KALTE VORSPEISEN

Tartare de Bœuf 22.00 €

Handgeschnittenes Rinderfilet | Sesam | schwarzer Knoblauch | Birne | Kapernapfel
Kimchimarinade | Zwiebelbrot von der Sauerteigbackstube „Brotalgut“

Hausgebeizte Fjordforelle 20.00 €

Avocado | Rote Bete | Crème fraîche | fermentierter Pfeffer | Limette | Schnittlauch

mit Kaviar Premium Select Amur x Kaluga (10g) *+ 16.00 €*

Jahrgangssardine 21.00 €

Kräutersalzbutter | Paprikaragout | Sauerteigbrot von der Sauerteigbackstube „Brotalgut“

Hausgemachte Entenleberterrine 28.00 €

Zwetschge | Kaffee | Sauternes | hausgemachte Brioche

Salade Lyonnaise 13.00 €

Romana | Frisée | Croûtons | Onsen-Ei | Speck | Senfdressing

mit gebratener Maispoulardenbrust Supreme *+ 9.00 €*
mit knusprigem Kürbis *+ 7.00 €*

WARME VORSPEISEN

Kürbis-Kokossuppe 14.00 €

Birne | Curryschaum | Kürbiskernöl

mit Jakobsmuschel pro Stück *+ 8.00 €*

mit Kaviar Premium Select Amur x Kaluga (10g) *+ 16.00 €*

Confierter heimischer Schweinebauch 19.00 €

Zweierlei vom Rettich | Miso-Honigglasur | Knoblauchchips

Trüffeltagliolini Petite 13.00 €

Braune Butternage | Parmesan | Madeiraschaum *+ Trüffel pro Gramm nach Tagespreis*

HAUPTGANG VEGETARISCH

Trüffeltagliolini 20.00 €

Braune Butternage | Parmesan | Madeiraschaum *+ Trüffel pro Gramm nach Tagespreis*

Kürbisgnocchi 28.00 €

Taleggio | Walnuss | Radicchio | Schnittlauch | Himbeere

HAUPTGANG FISCH

Atlantischer Seeteufel 38.00 €

Kräuterkruste | Kürbisvariation | Haselnuss | Babymais | Passionsfrucht | Krustentierschaum

mit Kaviar Premium Select Amur x Kaluga (10g) *+ 16.00 €*

Wählen Sie auf der Seite „Speisenbegleiter“ Ihre Beilage individuell dazu.

HAUPTGANG FLEISCH

Steak Frites 42.00 €

Black Angus Rinderfilet „Grain Fed“ | Parmesan-Kräuter Pommes Frites
Café de Paris Butter | Portweinjus

Filet Rossini 49.00 €

Black Angus Rinderfilet „Grain Fed“ | gebratene Gänseleber | Trüffel
Kartoffelrösti | Schalottenmarmelade | Portweinjus

Chateaubriand für 2 Personen (35 Minuten Wartezeit) 99.00 €

Black Angus Rinderfilet „Grain Fed“ | gebratene Pilze
Pommes Frites | Sauce Béarnaise | Portweinjus

Geschmorte Lammhaxe 34.00 €

Kichererbse | Paprikaragout | Zwiebel | getrocknete Aprikose
eingelegte Senfkörner | Schmorjus

Zweierlei von der Barbarie-Ente 36.00 €

Selleriepüree | gegrillter Lattich | eingelegter Kohlrabi | Feigensenf | Jus

Wählen Sie auf der nächsten Seite Ihre Speisenbegleiter individuell dazu.

SPEISEBEGLEITER

Wählen Sie individuell dazu ...

BEILAGEN

Trüffel Pommes Frites 9.00 €
Parmesan | Trüffelmayonnaise

Geschmorte Aubergine 8.00 €
Paprikaragout | Pinienkerne
schwarzer Knoblauch

Ofengemüse 8.00 €
Paprika | rote Zwiebel | Pilze
Babymais | Lauch | Tomate

Knusprige Kartoffelbällchen 7.00 €
Comté | Aioli

DIPS & BUTTER

Café de Paris Butter (aromatisierte Butter) 3.00 €

Japanische Mayonnaise 3.00 €

Wasabimayonnaise 3.00 €

SAUCE

Portweinjus 4.00 €

Sauce Béarnaise 6.00 €

SÜSSER AUSKLANG

Crème Brûlée 12.00 €

Tonkabohne | kandierte Orange | hausgemachtes Orangensorbet

Clafoutis 13.00 €

Apfel | Rumrosine | hausgemachtes Marzipaneis

Salzkaramellmousse 13.00 €

Hausgemachtes Mangosorbet | Passionsfrucht

Affogato mit Espresso von Mäder Kaffee 6.50 €

Hausgemachtes Bourbon-Vanilleeis

Hausgemachtes Eis & Sorbet mit 60% Fruchtanteil pro Nocke 4.00 €

Sorten nach Saison und Verfügbarkeit

Hausgemachte Pralinen mit Valrohna-Schokolade pro Stück 2.50 €

Vollmilchschokolade Jivara | dunkle Schokolade Guanaja
weiße Schokolade Opalys

oder als Gedeck mit einem Kaffee 9.00 €