

## SALAT & VEGETARISCHES

### MESCLUN-SALAT

*Brotknusper | Granatapfel | Walnuss | Vinaigrette*  
€ 14

wahlweise mit:

gebackenem Ziegenkäse € 16  
gebratener Poulardenbrust € 17

### TEIGTASCHEN

*Salbeibutter | gegrillte Zucchini | Mesclun-Salat*  
€ 18

## FISCH & FLEISCH

### SCHOLLE „Petit Bateau“

*gebackener Fenchel | Krustentierschaum | Sauce Rouille | Focaccia*  
€ 31

### DORADE „Petit Bateau“

*Aubergine | Lardo | getrocknete Tomaten | Olivenölfond | Aiolipüree*  
€ 30

### ENTRECÔTE

*grüner Spargel | Romana Salat | Parmesan | Rosmarin-Kartoffeln*  
€ 32

*Upgrade: gebratene Entenstopfleber + € 8*

### KALBSTAFELSPITZ

*confiert | BBQ-Aromen | wilder Brokkoli | Kartoffelkrapfen*  
€ 30

### REHKEULE

*rosa gebraten | Spitzkohl | Speck | Sellerie | Schupfnudeln*  
€ 33

### SCHWEINEBAUCH

*kross gebraten | grüne Bohnen | Paprika | Kartoffel-Zwiebelpüree*  
€ 25

### PERLUHNBRUST

*geschmorte Karotte | Mandeln | Orangen- Vinaigrette | frittierte Süßkartoffeln*  
€ 26

## VORSPEISEN

### RINDERTATAR

*gebackener Kalbskopf | Frankfurter grüne Soße  
Frisée & Kresse  
€ 15*

*Upgrade: 10g Sibirischer Stör Kaviar + € 12*

### LACHS SASHIMI

*Avocado | Tomate | Kaviar |  
Thousand Island Dressing  
€ 14*

### HOKAIDO KÜRBIS

*Ziegenfrischkäse | Kopfsalat | Pecannüsse  
|Lavendel-Honig  
€ 13*

## EMPFEHLUNG

### GÄNSELEBER- TERRINE

*Macadamia | Traube | Brioche  
€ 20  
(Menüaufpreis € 5)*

dazu 0,1 l 2018 Wehlener Sonnenuhr

*Spätlese, Weingut Schloss Lieser  
€ 9*

## SUPPEN

### KÜRBIS-CURRY

*Kokosmilch | Sesamöl  
€ 8*

### WILDKRAFT-BRÜHE

*Sherry | Wurzelgemüse  
€ 8*

### MARONEN-CREME

*eigene Einlage | Trauben  
€ 8*

## DESSERT

### SCHOKOLADENVARIATION

*Praliné | halb gebackenes Küchlein | Eis | Mousse  
€ 10*

### BOLLICINE

*Passionsfrucht | Mango | Kokos |  
weiße Schokolade  
€ 10*

### APFELTARTE

*Crème Fraîche | Mandelkrokant |  
Tahiti- Vanilleeis  
€ 10*

### CAFÉ GOURMAND

*Café, Espresso oder Cappuccino  
drei TRÜFFEL- Pralinen  
€ 10*

### KÄSE

#### fromager affineur MonS

*Butter | Aprikosensenf | Früchtebrot  
€ 12  
(Menüaufpreis € 2)*

## MENÜ DÉGUSTATION

3 Gänge € 41

Suppe | Hauptspeise | Dessert

3 Gänge € 47

Vorspeise | Hauptspeise | Dessert

4 Gänge € 52

Vorspeise | Suppe | Hauptspeise |  
Dessert

4 Gänge € 60

Vorspeise | Fisch | Fleisch | Dessert