

## SALAT & VEGETARISCHES

### FELDSALAT

*Brotknusper / Himbeeren / Walnuss / Vinaigrette*  
€ 16

wahlweise mit:

gebackenem Ziegenkäse € 17

gebratener Poulardenbrust € 19

### GEBACKENES EI

*Spinat / Schwarzwurzeln / Trüffel / Feldsalat*  
€ 21

## FISCH & FLEISCH

### KABELJAU

*Schwarzwurzeln / Walnuss / Muskateller Trauben / Nussbutter-Püree*  
€ 32

### WOLFSBARSCH

*Spinat / Rotweinbutter / Perlzwiebeln / Topinambur*  
€ 31

### ROASTBEEF

*zweierlei Mais / Jus / Lët'z Frites*  
€ 32

*Upgrade: gebratene Entenstopfleber + € 8*

### IBERICO SCHWEIN

*Süß/Sauer / Rotgarnele / Pak Choi / Paprikacreme / Soba-Nudeln*  
€ 30

### REHRÜCKEN

*rosa gebraten / Nusskruste / Spitzkohlwickel / Birne / Sellerie / Schupfnudeln*  
€ 34

### KALBSNACKEN & FILET

*gerösteter Blumenkohl / Buchenpilze / geräucherte Kartoffelcreme*  
€ 31

### ENTENBRUST

*zweierlei Kürbis / Erdnuss / Ananuschutney / Zitronen-Polenta*  
€ 32

## VOM BINCHOTAN-HOLZKOHLEGRILL

*(nur abends bzw. sonntags ganztägig)*

### STEAK VOM WAGYU BEEF MBS 5+

*Pommes mit Grana Padano | wilder Brokkoli | Ponzu- Soße | Café de Paris Butter*  
€ 72

*(Nicht kombinierbar im Dégustationsmenü)*

*Bei Allergien oder Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne weiter.*

## VORSPEISEN

### RINDERTATAR

*Rote Bete | Störmousse | Frisée*  
€ 16

*Upgrade: 10g Sibirischer Stör Kaviar + € 14*

### FORELLE

*gebeizt | grüner Apfel | Buttermilch | Dill |  
Safran- Mayonnaise*  
€ 16

### KOPFSALAT

*geflämmt | Parmesan | Kapern | Wachtelei |  
Brotknusper*  
€ 15

## EMPFEHLUNG

### GÄNSELEBER- TERRINE

*Macadamia | Birne | Brioche*  
€ 21  
(Menüaufpreis € 6)

dazu 0,1 l 2018 Wehlener Sonnenuhr

*Spätlese, Weingut Schloss Lieser*  
€ 9

## SUPPEN

### PILZ-ESSENZ

*Entenleberavioli | Wurzelgemüse*  
€ 8

### GEFLÜGELRAHM

*Frikassee | junge Erbsen*  
€ 8

### ARTISCHOCKE

*eigene Einlage | Parmesan*  
€ 8

*Upgrade: Schwarzer Trüffel + € 8*

## DESSERT

### SCHOKOLADENVARIATION

*Praliné | halb gebackenes Küchlein | Eis | Mousse*  
€ 12

### LINZER-NOUGAT-DÉLICE

*Johannisbeergelee | gesalzene Pistazien | Eis*  
€ 12

### JOGHURTCREME

*Mandarinensüppchen | Sternanis |  
Mandelkrokant | Sorbet*  
€ 12

### CAFÉ GOURMAND

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

### KÄSE

#### fromager affineur MonS

*Butter | Aprikosensenf | Früchtebrot*  
€ 13  
(Menüaufpreis € 3)

## MENÜ DÉGUSTATION

3 Gänge € 44

Suppe | Hauptspeise | Dessert

3 Gänge € 50

Vorspeise | Hauptspeise | Dessert

4 Gänge € 55

Vorspeise | Suppe | Hauptspeise |  
Dessert

4 Gänge € 64

Vorspeise | Fisch | Fleisch | Dessert