

HAUPTSPEISEN

STEINBUTT

grüner Spargel | Tomatenkompott | Kerbelwurzel | Wildkräuter
€ 35

ISIGNY-LACHS

Zuckerschoten | Mango | Curry | Gyoza-Teigtaschen
€ 34

ROASTBEEF

Sellerie aus dem Salzteig | BBQ-Aromen | Kartoffelkrapfen
€ 33
Upgrade: gebratene Entenstopfleber + € 8

POULARDENBRUST

Erbsen | Spargel | Morcheln | Kartoffelcreme
€ 32

WACHTEL

gefüllt | Sellerie | Kartoffelbaumkuchen | Trüffel-Jus
€ 35

LIMOVIN-LAMMRÜCKEN

Lammwurst | Gremolata | Seitlinge | wilder Brokkoli | Cous-Cous
€ 34

PORTION PFÄLZER-SPARGEL

*wahlweise mit Roastbeef, Poulardenbrust
oder Lachsfilet
dazu Sauce Hollandaise | Butter-Kartoffeln*
€ 35

KARTOFFEL-GNOCCHI

Bärlauch | Spargel | Morcheln | junge Salate vom Keltenhof
€ 27



WAGYU ENTRECOTE „KIWAMI“ vom Holzkohlegrill
junge Salate vom Keltenhof | Kartoffelkrapfen | Café de Paris Butter
€ 74

(Nicht kombinierbar im Dégustationsmenü)

VORSPEISEN

RINDERTATAR

*Burrata-Creme | Eigelb | Tramezzini |
Ofen-Tomaten | Basilikum*
€ 17

Upgrade: 10g Imperial Gold Kaviar + € 16

SAIBLING

*geflämmt | Schwarzwald Miso | Fenchel |
gereifte Sojasoße*
€ 16

CHICORÉE

*confiert | Crottin de Chavignol |
schwarze Nüsse | Karottencreme*
€ 15

EMPFEHLUNG

GÄNSELEBER- TERRINE

Macadamia | Birne | Brioche
€ 23
(Menüaufpreis € 6)

dazu 0,1 l

2018 Wehlener Sonnenuhr
Spätlese, Weingut Schloss Lieser
€ 9

SUPPEN

PILZ-ESSENZ

Entenleberavioli | Wurzelgemüse
€ 8

BRUNNENKRESSE

Nordseekrabben | Schmand
€ 8

SPARGEL-CREME

eigene Einlage | Schnittlauch
€ 8

DESSERT

SCHOKOLADENVARIATION

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

ERDBEER-GÂTEAU

Ragout | weiße Schokolade | Rhabarbereis
€ 12

KOKOSCREME

*karamellisiert | Ananas | Whiskygel |
Salz-Karamelleis*
€ 12

CAFÉ GOURMAND

Café, Espresso oder Cappuccino
drei TRÜFFEL- Pralinen
€ 11

KÄSE

fromager affineur MonS
Butter | Aprikosensenf | Früchtebrot
€ 13
(Menüaufpreis € 3)

MENÜ DÉGUSTATION

3 Gänge € 46

Suppe | Hauptspeise | Dessert

3 Gänge € 52

Vorspeise | Hauptspeise | Dessert

4 Gänge € 57

Vorspeise | Suppe | Hauptspeise |
Dessert

4 Gänge € 66

Vorspeise | Fisch | Fleisch | Dessert

