

HAUPTSPEISEN

DORADE ROYAL

„Grenobler Art“ | grüner Spargel | Petersilie | La Ratte Kartoffeln
€ 36

ROTBARSCH

confierter Chicorée | Avocado | Zitronenbutter | Beurre blanc | Reiskroketten
€ 35

BAVETTE & SHORT RIB

gegrillter Lauch | Sellerie | Kartoffelkrapfen
€ 34
Upgrade: gebratene Entenstopfleber + € 9

KIKOK-HÄHNCHENBRUST

gerösteter Blumenkohl | Pfifferlinge | Fregola Sarda
€ 32

KANINCHEN-RÜCKEN

gefüllt | getrocknete Aprikosen | geschmorte Möhre | Kartoffelmousseline
€ 35

REHKEULE

rosa gebraten | zweierlei Petersilienwurzel | Pfefferkirschen | Preiselbeeren | Knöpfe
€ 34

SCHWEINEBAUCH

kross gebraten | confierte Schalotten | Buchenpilze | Sojajus | Gnocchi
€ 35

GEMÜSETARTE

Grillgemüse | Tomatenkompott | Ziegenkäse | junge Salate vom Keltenhof
€ 27

Big Green Egg

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

(Nicht kombinierbar im Dégustationsmenü)

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne weiter.

VORSPEISEN

RINDERTATAR

*Rote Bete Süppchen | geräucherter Heilbutt |
Bauernbrot | Schalotten-Creme-Fraîche*
€ 18

Upgrade: 10g Imperial Gold Kaviar + € 16

FJORD-FORELLE

„Hausfrauen Art“
*geflämmt | Hausfrauencreme |
Apfel | Zwiebel | Staudenselleriesud*
€ 17

WASSERMELONE

*gegrillt und eingelegt | Süßkartoffel |
Thai-Spargel | Kokosvinaigrette | Melisse*
€ 16

EMPFEHLUNG

GÄNSELEBER- TERRINE

*Macadamia | Portwein-Holunderblüten-
Gelee | Sauerklee | Brioche*
€ 24
(Menüaufpreis € 6)

dazu 0,1 l
2017 Goldstückchen
Spätlese, Weingut F.J.Eifel
€ 9

SUPPEN

VICHYSOISE

geräucherte Forelle | Lauchfritt
€ 8

ERBSENRAHM

Minze | Pernod | Wachholder-Schinken
€ 8

PIFFERLING-CREME

Croutons | Schnittlauch
€ 8

DESSERT

SCHOKOLADENVARIATION

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

KIRSCHTÖRTCHEN

*Schoko-Brownie | Mascarpone-Espuma |
eingelegte Kirschen | Sorbet*
€ 12

MANGO-DELICÉ

*geeiste Passionsfrucht mit weißer Schokolade |
Crispy | Joghurtsorbet*
€ 12

CAFÉ GOURMAND

*Café, Espresso oder Cappuccino
drei TRÜFFEL- Pralinen*
€ 11

KÄSE

fromager affineur MonS
Butter | Aprikosensenf | Früchtebrot
€ 16
(Menüaufpreis € 3)

MENÜ DÉGUSTATION

3 Gänge € 48
Suppe | Hauptspeise | Dessert

3 Gänge € 54
Vorspeise | Hauptspeise | Dessert

4 Gänge € 60
Vorspeise | Suppe | Hauptspeise |
Dessert

4 Gänge € 68
Vorspeise | Fisch | Fleisch | Dessert