

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



KALBS-KARREE „PETER´S FARM“ vom Holzkohlegrill

junge Salate vom Keltenhof | Kartoffelkrapfen | Steinpilze
€ 49

(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

KARTOFFEL-LAUCH

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