

HAUPTSPEISEN

ADLERFISCH

Birne | Bohne | Speck | Beurre blanc | Kartoffelmousseline
€ 35

SKREI

Artischockencreme | Buchenpilze | Trüffel | Haselnuss | Gnocchi
€ 36

ROASTBEEF

Mais gegrillt und Creme | Jus | Kartoffelkrapfen
€ 36
Upgrade: gebratene Entenstopfleber + € 9

KALB²

Nacken & Bries | geschmorte Karotten | Dill | Jus | Kartoffel-Zwiebelcreme
€ 35

LAMMRÜCKEN

rosa gebraten | Lammwurst | wilder Brokkoli | Aubergine | Kartoffel-Baumkuchen
€ 34

ENTENBRUST

Süßkartoffel | Rosenkohlblätter | Shiitake | Erdnuss | Reiskroketten
€ 36

FAGOTTINI

Tomate | Basilikum | Aubergine | Scamorza | Feldsalat vom Keltenhof mit Kernöl-Vinaigrette
€ 28



300g WAGYU STEAK von Stockyard

*Fleischcut nach Verfügbarkeit | auf Holzkohle gegrillt | Feldsalat vom Keltenhof mit Kernöl-Vinaigrette
belgische Kartoffeln | Sauce Béarnaise*
€ 58

(Nicht kombinierbar im Dégustationsmenü)

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne weiter.

VORSPEISEN

TATAR

*vom Milchkalb | gepickelte Gurken
Daikon Rettich | gereifte Sojasoße
gehobeltes Eigelb*

€ 18

Upgrade: 20g Imperial Gold Kaviar + € 34

GELBSCHWANZMAKRELE

*Apfel-Salpicón | Tomate | Koriander
Staudenselleriesud*

€ 17

BURRATA

*Rote Bete | Radicchio
Trüffel-Vinaigrette | Cashew Nüsse
Gartenkresse*

€ 16

EMPFEHLUNG

GÄNSELEBER

Terrine | Quitte | Haselnuss | Brioche

€ 29

(Menüaufpreis € 11)

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

SUPPEN

RINDSBRÜHE 1751

Tafelspitzklein | Gemüserauten

€ 9

PARMESAN

Chorizo | Frühlingszwiebeln

€ 9

MUSCHEL-VELOUTÉ

Safran | Bouchot-Muscheln

€ 9

DESSERT

SCHOKOLADENVARIATION

*Praliné | halb gebackenes Küchlein |
Eis | Mousse*

€ 12

JOGHURT-VACHERIN

*Himbeere | Baiser
weiße Schokolade und Sorbet*

€ 12

PARFAIT

*vom Kürbiskernöl | Pistazien | Crumble
Mandarinensüppchen | Vanilleeis*

€ 12

CAFÉ GOURMAND

*Café, Espresso oder Cappuccino
drei TRÜFFEL- Pralinen*

€ 11

KÄSE

*fromager affineur MonS
(Ovalie Cendrée, Mimolette, Fourme
d'Ambert, Brillat Savarin, Morbier)
Butter | Aprikosensenf | Fruchtbrot*

€ 18

(Menüaufpreis € 5)

MENÜ DÉGUSTATION

3 Gänge € 49

Suppe | Hauptspeise | Dessert

3 Gänge € 55

Vorspeise | Hauptspeise | Dessert

4 Gänge € 61

Vorspeise | Suppe | Hauptspeise | Dessert

4 Gänge € 69

Vorspeise | Fisch | Fleisch | Dessert