

## HAUPTSPEISEN

### ROTBARSCH

*Garnelen-Croustillant | Avocado | Safran-Fenchel | Krustentiernage | Süßkartoffelpüree*  
€ 35

### SEETEUFEL

*Baby Spinat | San Daniele Schinken | Oliven | Sauce Bourride | Bärlauch-Risotto*  
€ 36

### KIKOK-HÄHNCHENBRUST

*Morchelrahm | gegrillter Lauch | Erbsen | Röstkartoffeln*  
€ 36

### KALBS-ENTRECÔTE

*rosa gebraten | grüner Spargel | Sellerie | Kopfsalat | Jus | Fregola Sarda*  
€ 35

### LAMMRÜCKEN

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

### SHORT RIB

*geschmort | Petersilienwurzel | Austernpilze | eingelegte Zwiebeln | Kartoffel-Mousseline*  
€ 36

### FAGOTTINI

*Tomate | Basilikum | Aubergine | Scamorza | Mesclunssalat mit Balsamico-Vinaigrette*  
€ 28

### PORTION PFÄLZER SPARGEL

*wahlweise dazu:*

- Schnitzel vom heimischen Kalb
- Simmentaler Rumpsteak
- Norwegischer Rotbarsch

*Sauce Hollandaise | Petersilien-Kartoffeln*  
€ 36

*(Menüaufpreis € 4)*

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir am Wochenende ausschließlich unser Dégustations - Menü anbieten. 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*

### SION'S RÄUCHERLACHS

*Apfel-Salpicón | Tomate | Koriander  
Staudensellerie-sud*

€ 17

### SPARGEL

*gehacktes Ei | Castelfranco  
Ziegenkäse aus Hommerdingen  
Yuzu-Mayo | Croûtons*

€ 16

## EMPFEHLUNG

### GÄNSELEBER

*Terrine | Quitte | Haselnuss | Brioche*

€ 29

*(Menüaufpreis € 11)*

dazu 0,1 l

**Wehlener Sonnenuhr, Riesling**

*Spätlese, Weingut Schloss Lieser*

€ 9

## SUPPEN

### RINDSBRÜHE 1751

*Tafelspitzklein | Gemüserauten*

€ 9

### SPARGEL-CREME

*Eigene Einlage | Schnittlauch | Croûtons*

€ 9

### MUSCHEL-VELOUTÈ

*Safran | Bouchot-Muscheln*

€ 9

## DESSERT

### SCHOKOLADENVARIATION

*Praliné | halb gebackenes Küchlein |  
Eis | Mousse*

€ 12

### ZITRONE

*Joghurt | Gel | Kaviar  
Karamellcreme | Melisse | Zitronengras*

€ 12

### TOURBILLON

*weiße Schokolade | Rhabarber |  
Knusperflakes | Erdbeeren | 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*