

## HAUPTSPEISEN

### HEILBUTT

*geschmorter Lauch | Buchenpilze | Kaviar-Beurre blanc | Dill-Kartoffelpüree*  
€ 36

### LABEL ROUGE LACHS

*halb gebraten | Pak Choi | Erdnuss | Miso-Nage | Süßkartoffel*  
€ 35

### BRUST VOM LANDHUHN

*Sommergemüse | Pfifferlinge | Sauce-Fricassée | Nussbutter-Püree*  
€ 34

### FLANKSTEAK

*kurz gebraten | Short Rib | grüner Spargel | Pimentos | Tomate | Röstkartoffeln*  
€ 36

### HIRSCH

*rosa gebraten | Kräuterseitlinge | geräucherter Sellerie | Aprikose | Sauce Riche | Knöpfele*  
€ 35

### OSSO BUCO

*geschmort | Parmesan | Paprika | Tropea Zwiebeln | gerührte Polenta*  
€ 32

### SPARGEL-TEMPURA

*gebacken | gehacktes Ei | Sellerie | Wildkräutersalat*  
€ 28



### US-PORTERHOUSE vom Holzkohlegrill

*Wildkräutersalat vom Keltenhof mit Himbeer-Vinaigrette | belgische Kartoffeln | Sauce Béarnaise*  
*ca. 1200 g für zwei Personen | Zubereitungszeit 45 Minuten*  
€ 62 pro Person  
(Kein Menü-Preis möglich)

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 Rinderfilet | fermentierte  
Waldpilze | gebackenes Eigelb  
lila Senfcreme

€ 18

Upgrade: 20g Imperial Gold Kaviar + € 34

### THUNFISCH

Tataki Style | Sesammayo  
Teriyaki Sauce | Chili | Lauchzwiebeln

€ 17

### BURRATINE

Tomatensalat und Sud  
Pfirsich | Mandeln | Focaccia-Croûtons

€ 16

## EMPFEHLUNG

### GÄNSELEBER

Terrine | Holunder | Nuss | Brioche

€ 29

(Menüaufpreis € 11)

dazu 0,1 l

Wehlener Sonnenuhr, Riesling

Spätlese, Weingut Schloss Lieser

€ 9

## SUPPEN

### RINDSBRÜHE 1751

Tafelspitzklein | Gemüserauten

€ 9

### PAPRIKA

„Gulasch Style“ | Piment d'Espelette

€ 9

### KARTOFFEL-LAUCH

kalt | Nordseekrabben | Brotknusper

€ 9

## DESSERT

### SCHOKOLADENVARIATION

Praliné | halb gebackenes Küchlein |  
Eis | Mousse

€ 13

### HIMBEER-MOUSSE

weiße Schokolade | Gel  
Brownie | Himbeersorbet

€ 13

### APFEL-SABLÈ

Vanillesoße | Pistazien  
Buchweizen - Crumble | Sauerrahmeis

€ 13

### 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 € 50

Suppe | Hauptspeise | Dessert

3 Gänge € 56

Vorspeise | Hauptspeise | Dessert

4 Gänge € 62

Vorspeise | Suppe | Hauptspeise | Dessert

4 Gänge € 70

Vorspeise | Fisch | Fleisch | Dessert