

HAUPTSPEISEN

DORADE ROYAL

Tintenfisch | Kalamata Oliven | Tomate | Spinat | Risoni
€ 36

ADLERFISCH

zweierlei Mais | Mini-Champignons | Beurre blanc | Thymian-Gnocchi
€ 35

FRIED CHICKEN

gegrillter Lauch | Bambussprossen | Knoblauch- Blüten | Ponzu-Sud | Soba-Nudeln
€ 32

FLANKSTEAK

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

MILCHKALB

Filet und Schaufelstück | wilder Blumenkohl | Trüffel | Sellerie | Kartoffelkrapfen
€ 35

SPANFERKEL-CARRÉE

rosé gebraten | Sauté von Bohnen | Perlzwiebeln | Steinpilze | gerührte Polenta
€ 34

SPIGA-TEIGTASCHEN

Birne | Pecorino | Trüffel | gerösteter Blumenkohl | Wildkräutersalat
€ 30



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*

€ 19

Upgrade: 20g Imperial Gold Kaviar + € 34

LABEL ROUGE LACHS

*gebeizt | Staudensellerie
grüner Apfel | Dillöl | Schmand*

€ 18

ZIEGENKÄSE

*gratiniert | Walnüsse | Süßkartoffeln
confierter Chicorée | Orangenmarinade*

€ 17

EMPFEHLUNG

GÄNSELEBER

*Terrine | eingelegte Kirschen | Nuss
Amarettini | Brioche*

€ 29

(Menüaufpreis € 12)

dazu 0,1 l

Riesling Spätlese
„Goldstückchen“

Weingut F.J. Eifel, Trittenheim

€ 9,5

SUPPEN

RINDSBRÜHE 1751

Tafelspitzklein | Gemüserauten

€ 9

HOKKAIDO

Ingwer | Zitronengras | Kokos | Kerne

€ 9

SELLERIE

Apfel | Eismeergarnelen | Meerrettich

€ 9

DESSERT

SCHOKOLADENVARIATION

*Praliné | halb gebackenes Küchlein |
Eis | Mousse*

€ 14

LINZER-DÉLICE

*Nougat-Creme | Biskuit
Johannisbeer-Gelee | Sorbet*

€ 14

VALRHONA "YUZU"

*Mousse | Mango
Exoticsüppchen | Thai-Basilikumeis*

€ 14

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 | Früchtebrot

€ 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