

## HAUPTSPEISEN

### HEILBUTT

*zweierlei Schwarzwurzel | Haselnuss | Krause Glucke | Petersilie | kleine Kartoffeln*  
€ 37

### ROTBARSCH

*Zuckerschoten | Mango | Eisenkraut-Nage | Polenta | Pistazienschmelze*  
€ 36

### HÜHNCHEN BBQ

*gegrillt | Mini Lauch | Sesam | weiße Bohnencreme | Jasminreis*  
€ 34

### SCHWEINEBAUCH

*kross gebraten | Mais | Grünkohl | Kräuterseitlinge | Schupfnudeln*  
€ 35

### LAMMHÜFTE

*Artischocke | wilder Brokkoli | eingelegte Pimientos | Chorizo | Rosmarin-Kartoffeln*  
€ 36

### REHKEULE

*rosa gebraten | Rosenkohlblätter | Preiselbeeren | Kürbiscreme | Kartoffel-Baumkuchen*  
€ 35

### ROTE BETE MAULTASCHEN

*geschmorter Radicchio | Birne | Rote Bete | Crème de Bresse | Feldsalat*  
€ 33

## WEINBEGLEITUNG

3 Gänge á 0,1l / € 30  
jedes weitere Glas 0,1l / € 10



US T-BONE GOP *ca. 600g*  
vom Holzkohlegrill

*Feldsalat mit Kürbiskern-Vinaigrette | belgische Kartoffeln | Sauce Béarnaise*  
€ 75

*(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 | Brioche getoastet  
eingelegte Zwiebeln | Pommery-Senf  
Cornichons | Eigelbcreme

€ 20

Upgrade: 20g Imperial Gold Kaviar + € 39

### THUNFISCH

gereifte Sojasoße | Mango | Dill  
Avocado | gepuffte Schweineschwarte

€ 20

### BURRATINE

zweierlei Rote Bete | Pumpernickel  
Castel Franko | Feigen-Vinaigrette  
Pecannüsse

€ 18

## EMPFEHLUNG

### GÄNSELEBER

Terrine | eingelegte Kirschen | Nuss  
Amarettini | Brioche

€ 31

(Menüaufpreis + € 12)

dazu 0,1 l

Riesling Spätlese  
„Goldstückchen“

Weingut F.J. Eifel, Trittenheim  
€ 10

## SUPPEN

### GÄNSEBRÜHE

Sherry | Leberavioli | Gemüserauten  
€ 10

### HUMMER

Ananas | Estragon | Milchschaum  
€ 10

### KASTANIE

gehobelt | Trauben | Croûtons  
€ 10

## DESSERT

### SCHOKOLADENVARIATION

Praliné | halb gebackenes Küchlein |  
Eis | Mousse  
€ 15

### JOGHURT-VACHERIN

gelierte Mandarinen | Baiser  
Biskuit | Kokosnusseis  
€ 15

### GIN & TONIC

Zitronencreme | Gurke  
weiße Schokolade | Gin-Gurkeneis  
€ 15

### CAFÉ GOURMAND

Café, Espresso oder Cappuccino  
drei TRÜFFEL-Pralinen  
€ 12

### KÄSE

#### fromager affineur MonS

(Ovalie Cendrée, Mimolette, Fourme  
d'Ambert, Brillat Savarin, Morbier)  
Butter | Aprikosensenf | Früchtebrot  
€ 19

(Menüaufpreis + € 6)

## MENÜ DÉGUSTATION

3 Gänge € 54

Suppe | Hauptspeise | Dessert

3 Gänge € 60

Vorspeise | Hauptspeise | Dessert

4 Gänge € 65

Vorspeise | Suppe | Hauptspeise | Dessert

4 Gänge € 73

Vorspeise | Fisch | Fleisch | Dessert