

Hauptspeisen

DORADE ROYAL

Baby-Spinat | Tomate | Tintenfisch | Chorizo | Rosmarin-Kartoffeln
€ 37

HEILBUTT

geschmorte Gurke | Kopfsalat | Forellen Kaviar | Pastis-Beurre blanc | cremige Orangen-Polenta
€ 38

GEFÜLLTE WACHTEL

zweierlei Lauch | Pfifferlinge | Trüffel | Kartoffel-Mousseline
€ 39

STRIPLOIN GOP

rosa gebraten | wilder Brokkoli | Pastinake | Pfefferrahm | Parmesan-Krapfen
€ 38

EIFELER REHKEULE

rosa gebraten | geschmorter Sellerie | Aprikose | Kräuterseitlinge | Spätzle
€ 37

ENTRECÔTE VOM KALB

Mini-Möhren | Estragon | Perlzwiebeln | Jus | Kartoffel-Kroketten
€ 36

GEMÜSE - TARTE

Baby Spinat | Tomate | Grillgemüse | Pinienkerne | junge Blattsalate vom Keltenhof
€ 33

Weinbegleitung

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



PICANHA | Jack´s Creek Wagyu vom Holzkohlegrill

gebratene Entenleber | Kartoffel-Mousseline | Lauch | Jus
€ 76
(Menüaufpreis + € 39)

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 | Kartoffelrösti
Schalotten-Creme Fraîche | Frisée

€ 20

Upgrade: 20g Imperial Gold Kaviar + € 40

ISÈRE SAIBLING

gebeizt | Apfel & Staudensellerie
Tomate | Dill | Curry-Mayo

€ 20

ZIEGENKÄSE

gebacken | confierter Chicorée
Süßkartoffel | Kokos-Vinaigrette
schwarze Nüsse

€ 18

Empfehlung

GÄNSELEBER

Terrine | Feige | Kakao | Brioche

€ 31

(Menüaufpreis + € 12)

dazu 0,1 l

Riesling Spätlese
„Goldstückchen“

Weingut F.J. Eifel, Trittenheim

€ 10

Suppen

WALDPILZ

Madeira | Lauchöl | Croûtons

€ 10

BLUMENKOHL

Raz el Hanout | Bresaola | Schnittlauch

€ 10

WILD-KRAFTBRÜHE

Wurzelgemüse | Royal | Sherry

€ 10

Dessert

SCHOKOLADENVARIATION

Praliné | halb gebackenes Küchlein
Eis | Mousse

€ 15

APFEL „PÂTE BRISÉE“

Calvados-Rahm | Pistazien
Apfel-Creme Eis

€ 15

MILLE-FEUILLE

Himbeeren | Tahiti Vanille
Crème de Bresse | Zitronenverbene |
Sorbet

€ 15

CAFÉ GOURMAND

Café, Espresso oder Cappuccino
mit vier „Peters“ Manufaktur Pralinen

€ 12

KÄSE

fromager affineur MonS

(Ovalie Cendrée, Comté, Morbier,
Fourme d'Ambert, Brillat Savarin)
Butter | Aprikosensenf | Fruchtebrot

€ 19

(Menüaufpreis + € 6)

Menü - Degustation

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