

Hauptspeisen

DORADE ROYAL

Baby-Spinat | Tomate | Oliven-Crumble | Chorizo | Rosmarin-Kartoffeln
€ 37

HEILBUTT

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

ENTENBRUST

rosa gebraten | Rosenkohlblätter | Shiitake | Karottencreme | Kartoffel-Baumkuchen
€ 39

STRIPLOIN GOP

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

EIFELER REHKEULE

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

OCHSENBACKE

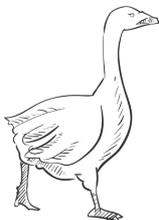
sanft geschmort | Schnittlauch | Perlzwiebeln | Kerbelknolle | Kartoffelpüree
€ 36

GEBACKENER BLUMENKOHL

Comté | Trüffel Mayonnaise | Kartoffelcreme | Kräuteröl | junge Blattsalate vom Keltenhof
€ 33

Weinbegleitung

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



BAUERNGANS für 2

*Ofenfrische Gänsebrust an der Karkasse gegart | Apfelmarronen | Rotkraut
Kartoffelknödel | Gewürz-Jus*

€ 42 pro Person
(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 Rinderfilet | Kartoffelrösti
Schalotten-Creme Fraîche | Frisée
€ 20

Upgrade: 20g Imperial Gold Kaviar + € 40

ISÈRE SAIBLING

gebeizt | Apfel & Staudensellerie
Tomate | Dill | Curry-Mayo
€ 20

BURRATA

Rote und Gelbe Bete
Kumquat | Orangen-Vinaigrette
schwarze Nüsse | Brotknusper
€ 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