

## Hauptspeisen

### DORADE ROYAL

*Grenobler Art | Kapern | Gremolata | Spinat | kleine Kartoffeln*  
€ 37

### KABELJAU

*Zwiebelcreme | Haselnuss | Artischocken | Zitronen-Nussbitterschaum | Kartoffelpüree*  
€ 38

### ENTENBRUST

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

### FLANKSTEAK GOP

*rosa gebraten | Stangenbohnen | Ochsenherz-Tomate | BBQ-Aromen | Parmesan-Krapfen*  
€ 38

### HIRSCHRÜCKEN

*rosa gebraten | Schwarzwurzel | eingelegte Kirschen | Semmelstoppel | Preiselbeer-Kroketten*  
€ 38

### OCHSENBACKE

*Gulasch-Sud | Paprika | Weißkraut | Zitrone | Käsespätzle*  
€ 35

### 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



### 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

### LACHSFORELLE

leicht gebläut | Jalapeño Aioli  
eingelegte Gurke | Saure Sahne | Dillöl

€ 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

### KÜRBIS

geröstete Kerne | Ingwer | Kürbiskernöl

€ 10

### MARONE

gehobelte Maronen | Weintrauben |

Croûtons

€ 10

### GÄNSE-KRAFTBRÜHE

Gänseklein | Wurzelgemüse | Sherry

€ 10

## Dessert

### SCHOKOLADENVARIATION

Praliné | halb gebackenes Küchlein

Eis | Mousse

€ 15

### MONREAL CLEMENTINE

Sablé | Fromage blanc

Frucht-Ragout | Madras Curry | Sorbet

€ 15

### BABA AU RHUM

gegrillte Ananas | Tahiti-Vanilleeis |  
Schlagrahm

€ 15

### CAFÉ GOURMAND

Café, Espresso oder Cappuccino

mit vier Petit fours

€ 12

### KÄSE

fromager affineur MonS

(Ovalie Cendrée, Comté, Morbier,  
Fourme d'Ambert, Brillat Savarin)

Butter | Aprikosensenf | Früchtebrot

€ 19

(Menüaufpreis + € 6)

## Menü - Degustation

3 Gänge € 55

Suppe | Hauptspeise | Dessert

3 Gänge € 61

Vorspeise | Hauptspeise | Dessert

4 Gänge € 66

Vorspeise | Suppe | Hauptspeise | Dessert

4 Gänge € 74

Vorspeise | Fisch | Fleisch | Dessert