

Hauptspeisen

ADLERFISCH

Wildfang | Calamaretti | Tomate | Fenchel | Passionsfrucht-Nage | Fregola Tostata
€ 37

SKREI

Wildfang | Lauch | Pastinake | Wasserkastanien | Sahne-Dillkartoffeln
€ 38

ENTENBRUST

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

RINDERFILET

rosa gebraten | Rinderbackenragout | Spinat | Buchenpilze | Kartoffel-Espuma
€ 40

HIRSCHRÜCKEN

rosa gebraten | Schwarzwurzel | eingelegte Kirschen | Semmelstoppel | Schupfnudeln
€ 38

MAISHÄHNCHEN

Brustfilet | Kerbelknolle | Grünkohl | Trüffel | Walnuss- Gnocchi
€ 35

DIM SUM

Kimchi | schwarzer Knoblauch | Curry-Nage | Kopfsalatherzen Asia Style
€ 33

Weinbegleitung

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



STEINBUTT für ZWEI vom Holzkohlegrill mit Patis

Champagner-Traubenkraut | Sahne-Dillkartoffeln | Pommery Senfsoße
€ 59 pro Person
(Menüaufpreis + € 18 pro Person)

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 | Frenchoast
Avocado-creme | gepickelte Zwiebeln |
Frisée
€ 20

Upgrade: 20g Imperial Gold Kaviar + € 40

THUNFISCH

Sashimi | Sesam-creme
Lauchzwiebeln | gereifte Sojasoße
Paprika | Hühnerkeulenpraline
€ 21

SELLERIE

sanft gegart und fein aufgeschnitten
Granatapfelkerne | Fetakäse
Pekannuss | Feldsalat
€ 18

Empfehlung

GÄNSELEBER

schwarze Walnuss | Kombu-Alge
Kräuterlikör | Brioche
€ 31
(Menüaufpreis + € 12)

dazu 0,1 l

Riesling Spätlese
„Goldstückchen“

Weingut F.J. Eifel, Trittenheim
€ 10

Suppen

KARTOFFEL-LAUCH

Nordsekrabben | Lauchfritt | Öl
€ 10

PARMESAN

Spinat | Kirschtomaten | Focaccia
€ 10

RINDERBRÜHE

Royal | Wurzelgemüse | Madeira
€ 10

Dessert

SCHOKOLADENVARIATION

Praliné | halb gebackenes Küchlein
Eis | Mousse
€ 15

DÔME

grüner Apfel | Frischkäse
Dill | Eisbergsalat | Granita
€ 15

PAVLOVA

Papaya | Rotkohlparfait
Zitronenverbene | Vinaigrette
€ 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