

Hauptspeisen

ADLERFISCH

Tintenfisch | Tomate | Fenchel | Passionsfrucht-Nage | Fregola Tostata
€ 37

LENGFISCH

Spargelragout | Eismeergarnelen | Liebstöckel | Knäckebrot | La Ratte Kartoffeln
€ 38

MAISHÄHNCHEN

Brust | Morcheln | Erbsen | Möhren | Kartoffelkrapfen
€ 36

ENTRECÔTE VOM MILCHKALB

rosa gebraten | grüner Spargel | Sauce Béarnaise | Kopfsalat | Kartoffelpüree
€ 39

LAMMRÜCKEN

rosa gebraten | Lammbraten | wilder Brokkoli | Aubergine orientalisch | Gewürz-CousCous
€ 40

SPANFERKELBAUCH

kross gebacken | zweierlei Pastinake | Buchenpilze | Petersilie | Schupfnudeln
€ 35

SCHLUTZKRAPFEN

Spinat | Erbsen/Möhren | Morcheln | Butterschaum | Kopfsalat
€ 33

Weinbegleitung

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



GANZE SEEZUNGE Petit Bateau

für ZWEI | vom Holzkohlegrill | ca.1000g
La Ratte Kartoffeln | Kaviar Beurre blanc | Gurken- Dillsalat
€ 61 pro Person
(Hauptgang Menüaufpreis + € 19 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

RINDER-TATAR

gebackener Kalbskopf
Sauce Gribiche | gepickelte Radieschen
Gartenkräuter
€ 20
Upgrade: 20g Imperial Gold Kaviar + € 40

LACHS-TATAKI

Kürbisdashi
Süßkartoffelcreme | Miso
Limettenabrieb | Zorri Cress
€ 21

SPARGELSALAT

Tomatconcassée | Estragon
Limonenmarinade | Castel Franco
Eigelbcreme
€ 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

BÄRLAUCH

Feta | Schmand | Graubrotknusper
€ 10

STEINCHAMPIGNON

Rosmarin | confierte Pilze | Olivenöl
€ 10

RINDERBRÜHE

Royal | Wurzelgemüse | Madeira
€ 10

Dessert

SCHOKOLADENVARIATION

Praliné | halb gebackenes Küchlein
Eis | Mousse
€ 15

ZITRONE

Joghurt | Fenchel
weiße Schokolade | Melisse | Sorbet
€ 15

KIWI

Fromage blanc | Verbene Parfait
Baiser | Exoticsud
€ 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