

Hauptspeisen

SEETEUFEL

zweierlei Fenchel | Gemüse-Vinaigrette | Pinienkerne | Rosmarin-Kartoffeln
€ 40

HEILBUTT

Spargel | Spinat | Brioche-Crumble | Nussbutterschaum | Fregola Sarda
€ 38

MAISHÄHNCHEN

Brust | Pfifferlinge | gerösteter Blumenkohl | Brandteig-Krapfen
€ 36

US- STRIPLOIN GOP

rosa gebraten | Speck-Bohnen | karamellisierte Perlzwiebeln | Kartoffel-Mousseline
€ 39

WIENER SCHNITZEL

vom Kalbsrücken | lauwarme Kartoffel-Gurken | Preiselbeeren | Kopfsalat
€ 34

REHKEULE

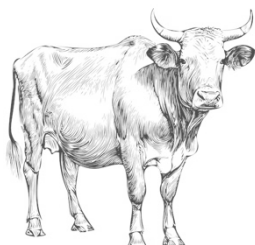
rosa gebraten | geschmorter Sellerie | Aprikose | Kräuterseitlinge | Knöpfe
€ 37

EIFELER LANDEI

gebacken | Spargel | Spinat | Pfifferlinge | Nussbutterschaum | Kopfsalat
€ 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

RINDER-TATAR

gebackener Kalbskopf
gepickelte Radieschen | Crème de Bresse
Senfkorn- Vinaigrette | Gartenkräuter
€ 21

Upgrade: 20g Imperial Gold Kaviar + € 40

GARNELEN-CARPACCIO

Misomayo | Reisflakes
Wasabieis | Gurken-Limettensalat
€ 22

BURRATINE

BIO Tomaten vom Hofgut Frings
Pfirsich | Mandeln | Focaccia-Knusper
€ 18

Empfehlung

GÄNSELEBER

Terrine | Feige | Kakao | Brioche
€ 31
(Menüaufpreis + € 12)

dazu 0,1 l

Riesling Spätlese

Weingut Schloss Lieser, Mosel
€ 10

Suppen

GURKEN - Kaltschale

Räucherlachs | Schmand | Dill
€ 10

PIFFERLING

Brotknusper | Schmand | Pfifferlinge
€ 10

GEFLÜGEL BRÜHE

Wurzelgemüse | Geflügelleber-Ravioli
€ 10

Dessert

SCHOKOLADENVARIATION

Praliné | halb gebackenes Küchlein
Eis | Mousse
€ 16

SAUERKIRSCH

Schokoladenbrownie | Mascarpone |
salziges Macadamia Nuss Sorbet
€ 16

ERDBEERE

Quark | Biskuit | Crumble
marinierte Erdbeeren | Rhabarbereis
€ 16

CAFÉ GOURMAND

Café, Espresso oder Cappuccino
mit vier kleinen Petit fours
€ 13

KÄSE

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

Butter | Aprikosensenf | Fruchtebrot
€ 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