

Hauptspeisen

SEETEUFEL - Bäckchen

in Butter gebraten | zweierlei Erbse | Pimientos | Shiro Miso | Dill-Kartoffeln
€ 40

ADLERFISCH - Wildfang

grüner Spargel | marinierte Crevetten | Romanasalat | Krustentierschaum | Tomaten-Gnocchi
€ 38

PIRI PIRI vom Maishähnchen

Keule ohne Knochen | Piment d'Espelette | wilder Brokkoli | Carolino-Reis
€ 35

RIB EYE vom Büffel Bill

rosa gebraten | Schlangenbohnen | geräucherte Guanciale | Kartoffel-Mousseline
€ 39

DUROC - Schweine Kotelette

Café de Paris Butter | Kopfsalat | Kartoffelkroketten
€ 36

REHKEULE aus der Eifel

rosa gebraten | geschmorter Sellerie | Aprikose | Steinpilze | Knöpfle
€ 37

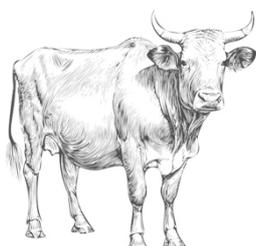
SPITZKOHL

gegrillt | Petersilienmayo | Gewürz- CousCous | Shiro Miso | Kopfsalat
€ 33

Weinbegleitung

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

Big Green Egg 



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

Schnittlauchcreme | gebackenes Eigelb
Senfkorn- Vinaigrette | Sardellen
€ 21

Upgrade: 20g Imperial Gold Kaviar + € 40

WILDGARNELE

Charentais Melone | Seaweed Nori
Ponzu-Mayo | kühler Melonensud
€ 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
„Goldstückchen“

Weingut F.J. Eifel, Trittenheim
€ 10

Suppen

GEFLÜGELRAHM

Erbse | Zitrone | Lauchzwiebeln
€ 10

GRANA PADANO

Focaccia | Basilikum | Tomate
€ 10

OXTAIL

Gemüse | gezupftes Fleisch | Petersilie
€ 10

Dessert

SCHOKOLADENVARIATION

Praliné | halb gebackenes Küchlein
Eis | Mousse
€ 16

HIMBEERE

karamellierter Blätterteig
Crème Bresse | Crispy
Himbeer- Sorbet
€ 16

TARTE TATIN

Balsamico-Karamellsoße
Madagaskar Vanilleeis
€ 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 | 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