

Hauptspeisen

STÖR

in Butter gebraten | Mandel-Spinat | Artischocke | Rotweinbutter | kleine Kartoffeln
€ 40

LACHSFORELLE

grüner Spargel | Süßkartoffel | Buchweizen | Ingwer Beurre blanc | ligurische Trofie
€ 39

DUROC SCHWEIN

rosé gebraten | Mais-Ribs | gegrillter Romanasalat | Champignons | Kartoffel-Maispüree
€ 37

RINDERFILET

rosa gebraten | Bäckchen Gulasch | Sellerie | Rosenkohl | Pommes Dauphine
€ 40

LAMMKARREE

rosa gebraten | Auberginenkompott | geschmorte Spitzpaprika | orientalischer CousCous
€ 41

BACKHENDL

zweierlei Butternut Kürbis | Kürbiskernöl-Hollandaise | Oma's Gurkensalat
€ 36

MISO AUBERGINE

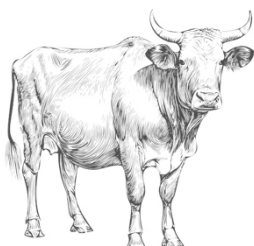
gebacken | Erdnusscreme | zweierlei Kürbis | Sesamöl | Jasminreis
€ 33

Weinbegleitung

3 Gänge á 0,1l / € 30

jedes weitere Glas 0,1l / € 10

Big Green Egg 



PORTERHOUSE | von der Steinwittener Färse
1kg+ für zwei Personen vom Holzkohlegrill

geschmorter Sellerie | Kartoffelkrapfen | Champignons | Jus

€ 74 pro Person

(Menüaufpreis € 30 p.P.)

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

Schalotten Crème de Bresse
Kartoffelrösti | Kräutersalat

€ 22

Upgrade: 20g Imperial Gold Kaviar + € 42

TUNA TATAKI

Wassermelone | Bonitoessigmarinade
Wasabimayo | Daikonkresse
Radieschen

€ 22

GREEN-TATAR

Zucchini | Gurke | Avocado
Hüttenkäse | Basilikum-
Buttermilchdressing

€ 19

Empfehlung

GÄNSELEBER

Terrine | Feige | Kakao | Brioche

€ 31

(Menüaufpreis + € 12)

dazu 0,1 l

Riesling Kabinett

„Goldtröpfchen“

Weingut St. Urbans-Hof, Nik Weis, Mosel

€ 10

Suppen

KOKOS GEFLÜGEL

Nashi Birne | Hühnerfleisch | Lauch

€ 10

ARTISCHOCKE

Kalbskopf | Schmand | Trüffel

€ 10

BEEF TEA

Ochsenschwanz | Buchenpilze | Gemüse

€ 10

Dessert

SCHOKOLADENVARIATION

Praliné | halb gebackenes Küchlein
Eis | Mousse

€ 16

PRALINÉCREME

geschmorter Apfel | Portweinsud
Vanillechantilly | Apfelrahmeis

€ 16

JOGHURTCRÉMEUX

Biskuit | Kent- Mango
Passionsfrucht | Bananen-Yuzueis

€ 16

CAFÉ GOURMAND

Café, Espresso oder Cappuccino
mit vier kleinen Petit fours

€ 13

KÄSE

fromager affineur MonS

(Fumaison, Comté, Fourme d'Ambert,
Brie de Meaux, Galette du Beaujolais)

Butter | Aprikosensenf | Fruchtebrot

€ 19

(Menüaufpreis + € 6)

Menü - Degustation

3 Gänge € 56

Suppe | Hauptspeise | Dessert

3 Gänge € 62

Vorspeise | Hauptspeise | Dessert

4 Gänge € 67

Vorspeise | Suppe | Hauptspeise | Dessert

4 Gänge € 75

Vorspeise | Fisch | Fleisch | Dessert