

## 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 Romanosalat | 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

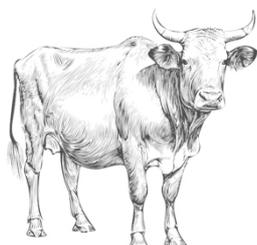
### MISO AUBERGINE

*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 | Früchtebrot  
€ 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