

Hauptspeisen

KABELJAU

in Butter gebraten | Spitzkohl | Frühlingszwiebeln | Kaviar-Escabeche | kleine Kartoffeln
€ 42

HEILBUTT

Muscheln | Fenchel | Knoblauch-Croûtons | Sauce Bourride | Tomaten Focaccia
€ 41

STRIPLOIN

rosa gebraten | Bohnen-Cassoulet | in Sake geschmorte Shiitake | Pfeffersoße | Kartoffelpüree
€ 39

KALBSBÄCKCHEN

Champignons | wilder Brokkoli | Schnittlauch | Kerbelwurzel | Schupfnudeln
€ 37

LAMMRÜCKEN

rosa gebraten | Zungenragout | geräucherte Paprika | Baby-Spinat | La-Ratte-Kartoffeln
€ 41

PERLHUHNBRUST

Leipziger-Allerlei | glacierte Morcheln | Sellerie | gebackene Thymian- Parmesan Krapfen
€ 38

SPINATKNÖDEL

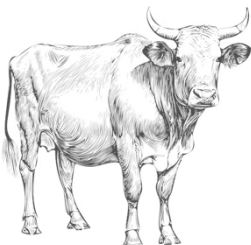
Salbeibutter | sautierte Waldpilze | Parmesan | confiertes Eigelb | Endiviensalat
€ 33

Weinbegleitung

3 Gänge á 0,1l / € 30

jedes weitere Glas 0,1l / € 10

Big Green Egg 



PORTERHOUSE | von der Steinwittener Färs
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

ISÈRE SAIBLING

leicht gebeizt | zweierlei Blumenkohl
Backerbsen | Räucherfisch-Velouté
Gartenkresse

€ 22

STRACCIATELLA BURRATA

Rote & Gelbe Rüben | Trüffel
Haselnuss-Vinaigrette
Endivie | Brioche Crumble

€ 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

TOPINAMBUR

Finocchiona | Kerbel | Buchweizen

€ 10

BÄRLAUCH

Krabben | Schmand | Salty Fingers

€ 10

BEEF TEA

Ochsenschwanz | Buchenpilze | Gemüse

€ 10

Dessert

SCHOKOLADENVARIATION

Praliné | halb gebackenes Küchlein

Eis | Mousse

€ 16

PARFAIT

Guanaja Schokolade | Knusper-Ganache

Exotikragout | Bananen-Kiwisorbet

€ 16

HÉMISPHERE

Rotkohl | Ayran | Baiser

Himbeer-Karamellsoße | Haselnusseis

€ 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