

Hauptspeisen

LOUP DE MER

kross gebraten | Baby Spinat | Artischocke | Bouillabaisse | Rouille | Fregola Sarda
€ 42

HEILBUTT

gegrillter Lauch | Grüner Apfel & Staudensellerie | Champagnersoße | Dill-Kartöffelchen
€ 40

WAGYU FLAP MEAT

rosa gebraten | grüner Spargel | Kräuterseitlinge | Sojaglace | Süßkartoffel
€ 41

WIENER SCHNITZEL

lauwarmer Kartoffelsalat | kalt gerührte Preiselbeeren | Oma's Gurkensalat
€ 38

REHKEULE

rosa gebraten | glacierte Mispel | zweierlei Sellerie | Pfifferlinge | Schupfnudeln
€ 41

URKAROTTE

Purpel Haze | confiert | karamellisierte Ziegenkäse | Karottenknusper | Wildkräutersalat
€ 33

Empfehlung



TAUBE ROYAL für zwei Personen

im Ganzen auf Holzkohle gegrillt | Sellerie | Blutwurst | Birne | Radicchio
Sauce Périgourdine

€ 54 pro Person

(Menü Aufpreis € 12 p.P.)

Weinbegleitung

3 Gänge á 0,1l / € 30

jedes weitere Glas 0,1l / € 10

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
€ 23

Upgrade: 20g Imperial Gold Kaviar + € 42

THUNFISCH

roh | Eifeler Tomate | Wassermelone
Essig d'Ume | Minze | Reisflakes
€ 22

GREEN-TATAR

Zucchini | Gurke | Avocado
Hüttenkäse | Basilikum
Buttermilch
€ 20

Empfehlung

GÄNSELEBER

Terrine | Rhabarber | schwarze Nüsse
Brioche
€ 31
(Menüaufpreis + € 12)

dazu 0,1 l
Riesling Spätlese
Wehlener Sonnenuhr
Weingut Schloss Lieser, Mosel
€ 10

Suppen

BRUNNENKRESSE

Frühlingszwiebeln | Graubrotknusper
€ 10

GAZPACHO

Melone | Basilikumöl | Pimientos
€ 10

GEFLÜGELRAHM

Hühnerfrikassee | Erbsen | Salzzitrone
€ 10

Dessert

SCHOKOLADENVARIATION

Praliné | halb gebackenes Kuchlein
Eis | Mousse
€ 18

ERDBEERE

Fromage blanc | Kataifiteig
Erdbeer-Ragout
Rhabarber-Erdbeereis
€ 18

ANANAS

geflämmt | Eisenkrautsud
Rum Savarin | Bananeneis
Vanille-Espuma
€ 18

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 € 57

Suppe | Hauptspeise | Dessert

3 Gänge € 63

Vorspeise | Hauptspeise | Dessert

4 Gänge € 68

Vorspeise | Suppe | Hauptspeise | Dessert

4 Gänge € 76

Vorspeise | Fisch | Fleisch | Dessert