

Hauptspeisen

LOTTE DE MER

zweiterlei Fenchel | Gemüse-Vinaigrette | Taggiasca Oliven | Rosmarin-Kartöffelchen
€ 42

IKEJIME LACHS

Niedrigtemperatur gegart | Apfel & Sellerie | Lauchpüree | Verjus Beurre blanc | Risoni
€ 40

RINDERFILET

rosa gebraten | Bäckchenragout | Spinat | Artischocke | Kartoffelkrapfen
€ 42

POULET NOIR

Pfifferlinge | Mais | Aprikose | Estragon | Geflügeljus | gerührte Zitronen-Polenta
€ 39

REHKEULE

rosa gebraten | Steinpilze | zweierlei Sellerie | Mispel | Haselnuss-Schupfnudeln
€ 41

KRÄUTERSEITLING

Parmesanrisotto | Sellerie | Perlzwiebeln | Pilzjus | australischer Wintertrüffel | Kräutersalat
€ 34



Empfehlung

KALBSKOTELETT

*vom Holzkohlegrill | wilder Spargel | Steinpilze | Sauce Béarnaise
Lyoner Kartoffeln*
€ 49
(Menü Aufpreis € 8)

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

KINGFISH

Sashimi | Süßkartoffel | Tigermilch
Tropfen Zwiebel Süß/Sauer | Cashewkerne

€ 24

BURRATA

Tomate-Ceviche | Wassermelone
Jalapeños-Avocado-Creme
Basilikum | Focciaknusper

€ 21

Empfehlung

GÄNSELEBER

Terrine | Brombeere | schwarze Nüsse
Brioche

€ 31

(Menüaufpreis + € 12)

dazu 0,1 l
2018 Riesling Spätlese
Wehlener Sonnenuhr
Weingut Schloss Lieser, Mosel
€ 10

Suppen

STEINPILZ

Frühlingszwiebeln | Graubrotknusper
€ 10

GAZPACHO

Melone | Basilikumöl | Pimientos
€ 10

GEFLÜGELRAHM

Hühnerfrikassee | Erbsen | Salzzitrone
€ 10

Dessert

SCHOKOLADENVARIATION

Praliné | halb gebackenes Küchlein
Eis | Mousse
€ 18

HIMBEERE

Crème Chantilly | Pistazien
karamellierter Blätterteig
Himbeersorbet
€ 18

ANANAS

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

CAFÉ GOURMAND

Café, Espresso oder Cappuccino
mit vier kleinen Petit fours
€ 14

KÄSE

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

Butter | Aprikosensenf | Fruchtbrot
€ 22
(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