

## Hauptspeisen

### ZANDER

*Champagner-Rahmsauerkraut | glacierte Trauben | Lauchstroh | Nussbutter Püree*  
€ 40

### KABELJAU

*zweierlei Blumenkohl | geröstete Haselnüsse | Safranöl | Perlgraupe Risotto*  
€ 42

### ENTRECÔTE

*rosa gebraten | glacierte Rote Bete | Pastinakencreme | Trüffel Comté-Kroketten*  
€ 41

### WAGYU RINDERBÄCKCHEN

*geschmort | Guanciale | gebackene Zwiebeln | Karotten-Ingwer Püree | Serviettenknödel*  
€ 39

### HIRSCHKALBSRÜCKEN

*rosa gebraten | Sellerie | Buchenpilze | Sanddorn | Blutwurst | Wachholder-Jus | Knöpfle*  
€ 42

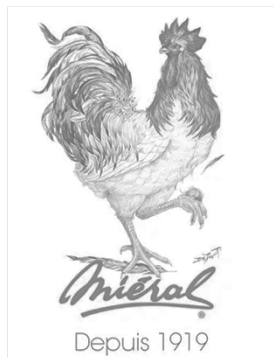
### BUTTERNUT-KÜRBIS

*geschmort | Kürbiskern-Couscous | Purple Curry-Creme | karamellierter Kürbisfond | Feldsalat*  
€ 34

## Empfehlung

### HALBE ENTE „Le Prince“

*Honig-glacierte | Kartoffelknödel | Portwein-Rotkraut | eingelegte Birne*  
*Entenjus*  
€ 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

Rote Bete | Crème de Bresse  
Brotknusper | Buchweizen | Sauerklee  
€ 23

Upgrade: 20g Imperial Gold Kaviar + € 42

### SAIBLING

geflämmt | Blumenkohl | Misocreme  
Saure Sahne | Saiblingskaviar  
€ 24

### CHICORÉE

Gorgonzola | eingelegte Birne  
Pekannuss  
Balsamico | Korallenchips  
€ 21

## Empfehlung

### GÄNSELEBER

Zartbitter-Schokolade | Himbeere  
geröstetes Brioche  
€ 31  
(Menüaufpreis + € 12)

dazu 0,1 l  
2018 Riesling Spätlese  
„Goldstückchen“

Weingut Franz Josef Eifel, Trittenheim  
€ 10

## Suppen

### TOPINAMBUR

Räucheraal | grüner Apfel | Schnittlauch  
€ 10

### MARONE

Trauben | eigene Einlage | Brioche  
€ 10

### ENTENESSENZ

gezupftes Fleisch | Shiitake | Gemüse  
€ 10

## Dessert

### SCHOKOLADENVARIATION

Praliné | halb gebackenes Küchlein  
Eis | Mousse  
€ 19

### CRÈMA CATALANA

karamelisiert | Pistazien  
Apfel & Crumble  
Apfelsorbet  
€ 19

### ZWETSCHGE

Mohn Chantilly | Zwetschgen  
Walnuss | Portweinsud | Hafer  
Vanilleeis  
€ 19

### 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 | Fruchtebrot  
€ 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