

Aperitif des Monats

Kir Royal 16,50€

Menü

Gebratene Jakobsmuschel und Taschenkrebstatar mit Friséesalat

Essenz mit asiatischen Aromaten, Kalb, Reismudeln und Zitrone

Brust und Keule vom Stubenküken
mit Blumenkohl-Beurre Blanc und Kartoffelknusper

Cabri Epices-Corolle mit Oliventapenade und Pane Maggiore

„Banoffee“

Toffeecrème mit Bananeneis, Karamellcrumble und Vanilleespuma

als 4-Gang Menü ohne Cabri Epices-Corolle: 69.-€

als 5-Gang Menü: 75.-€

Vegetarisches Menü

Pikante Gemüsewürfel mit mariniertem Sellerie und Wildkräutersalat

Schaumsuppe von Aprikose und Steckrübe mit Quinoa-Amaranthtäsche

Pinienkern-Arancini mit mediterranem Gemüsesauté und violetten Artischocken

Cabri Epices-Corolle mit Oliventapenade und Pane Maggiore

„Café Noisette“

Schokoladenmousse, Espressogelée, bretonischer Sablé
und Eis von gerösteten Haselnüssen

Als 4-Gang ohne Cabri Epice-Corolle: 59.-€

Als 5-Gang: 64.-€

Weinreise 4-Gang (jeweils 1 Glas pro Gang): 42.-€

Weinreise 5-Gang (jeweils 1 Glas pro Gang): 52.-€

Alkoholfreie Begleitung 5-Gang: 35.-€

Liebe Gäste,

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Vorspeisen

Gebratene Jakobsmuschel und Taschenkrebstatar mit Friséesalat 21.-€

Geschmorter Schweinebauch mit Steckerübenchutney 18.-€

Zwischengerichte

Gebratene Entenstopfleber mit Briocheflan und Papayasugo 22.-€

Pulpo mit Tomatenespuma, Fenchel und Artischocken 19.-€

Suppe

Essenz mit asiatischen Aromaten, Kalb, Reismudeln und Zitrone 15.-€

Schaumsuppe von Aprikose und Steckerübe mit gebratener Wildgarnele 14.-€

Hauptgänge

Entrecôte von der deutschen Färsche mit weißem Bohnenpüree,
Artischoke und confierten Kirschtomaten 34.-€

Brust und Keule vom Stubenküken mit Blumenkohl-Beurre Blanc
und Kartoffelknusper 30.-€

Gebratener Zander mit Pulporavioli
und mediterranem Gemüsesauté 30.-€

Heilbutt mit Samosa, Pak Choi und Hummerschaum 32.-€

Klassiker

Gebrautes Kalbsbries mit Frisée, Radicchio und mariniertem Rettich 19.-€

Tatar vom Rind mit Wachtelspiegelei und Sesamgebäck 16.-€

als Hauptgang 24.-€

Rinderkraftbrühe mit Flädle 6,50 €

Rinderkraftbrühe mit Leberknödel 8,50 €

Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Blattsalat 26.-€

Boeuf Bourguignon mit Schmorgemüse und confierter Kartoffel 28.-€