

Aperitif des Monats

Lillet Poire 9,50 €

Lillet, Likör von der Williams Birne, Tonic und Rosmarin

Menü

Ceviche vom Loup de Mer mit Salat von rotem Babymangold ,
Limetten und geröstetem Sesam

Schaumsuppe von Roter Beete mit Frischkäse - Espuma und Rehpraline

Perlhuhnbrust mit Chorizo gefüllt, Kürbis, Pimentos und Safranschaum

Stilton mit Portwein affinert, Balsamicofeige und Fruchtebrot

Variation von der Zwetschge mit weißem Kaffee-Eis

als 4-Gang Menü ohne Stilton: 69.-€

als 5-Gang Menü: 75.-€

Vegetarisches Menü

Gebratener Muskatkürbis mit Salat von rotem Babymangold, Orangenfilets,
Ziegenkäse und gerösteten Pekannüssen

Schaumsuppe von Roter Beete mit Frischkäse – Espuma und Pistaziensponge

Strudel von Kräutersaitlingen und Kartoffeln mit Spinat - Selleriemousseline
Rosenkohlblättern und eingelegten Kumquats

Stilton mit Portwein affinert, Balsamicofeige und Fruchtebrot

Panna Cotta von Schokolade und Birne mit Apfelsalat,
Honig-Mandel-Hippe und Zwetschgen – Sauerrahmeis

Als 4-Gang ohne Stilton: 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

Ceviche vom Loup de Mer mit Salat von rotem Babymangold,
Limette und geröstetem Sesam 21.-€

Zweierlei von der Barbarie-Ente
mit Juslinsen, Birne, Bohnen und Speck 19.-€

Zwischengerichte

Gebratene Entenstopfleber mit Zwetschgen und Pistaziencronut 22.-€

Hausgemachte Tagliatelle mit Edelfischen und Hummerschaum 21.-€

Als Hauptgang 32.-€

Suppe

Schaumsuppe von Roter Beete mit Frischkäse - Espuma und Rehpraline 14.-€

Essenz vom Steinbutt mit Safran, Tomate und Jakobsmuschelravioli 15.-€

Hauptgänge

Rehrücken mit gefüllten Buchteln, gebratenen Kräutersaitlingen
Rosenkohl und eingelegten Kumquats 36.-€

Perlhuhnbrust mit Chorizo gefüllt, Kürbis, Pimentos und Safranschaum 32.-€

Seeteufel mit Crème von Roter Beete, Pommes Risolées,
Wakamealgen und Kreuzkümmelschaum 34.-€

Kabeljau mit süß sauer eingelegten Perlzwiebeln,
Pommery - Senfsauce und Kartoffel-Spinatpüree 33.-€

Klassiker

Hirschcarpaccio mit Salat von Sellerie, Apfel und Walnüssen 19.- €

Tatar vom Rind mit Wachtelspiegelei und Sesamgebäck 16.-€

als Hauptgang 24.-€

Rinderkraftbrühe mit Flädle 7,50 €

Rinderkraftbrühe mit Leberknödel 9.- €

Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Blattsalat 26.-€

Spanferkelrücken mit Serviettenknödel und bayrisch Kraut 29.-€