

VORSPEISEN	EURO	ZWISCHENGERICHTE	EURO
GEBEIZTER LACHS Sellerie-Apfel-Sud Gurke Lachskaviar Rettich	28	GEBRATENE GÄNSELEBER Traubenragout Krokant Brioche	34
RINDER-TATAR Brioche konfiertes Eigelb Senf Mayo Parmesan Chip	26	TAGLIATELLE Frisch gehobelter Trüffel	Zwischengang 28 Hauptgang 38
KARAMELLISIERTE BABYKAROTTEN Ricotta Olivenöl-Rosmarin Eis gepickelte Schalotten	24		
JAKOBSMUSCHELN Schwarzwurzpüree Spinatcrème Beurre blanc	28		
WILDKRÄUTERSALAT Balsamico Vinaigrette Pilze karamellisierte Pekannüsse	20		
SUPPEN		EIS UND SORBETS	
KÜRBISSUPPE Garnele Thymianschaum Kürbiskerne	18	VANILLE EIS	6
STEINPILZSUPPE Crème fraîche Nussbutter-Schaum	18	MISO-BANANE SORBET	6
		ZITRONEN SORBET	6

UNSERE BURGKLASSIKER	EURO	HAUPTGÄNGE	EURO
ZART GESCHMORTE RINDERROULADE Rotkohl Petersilienkartoffeln	38	LAMMKARREE Spitzkohlrolle Kimchi Pastinakenpüree Jus	52
RHEINISCHER SAUERBRATEN Rotkohl Kartoffelklöße	38	REHRÜCKEN Rote Bete-Brombeer-Püree Trevisano Hasselbackkartoffel Jus	60
WIENER SCHNITZEL FRISCH AUS DEM KALBSRÜCKEN GESCHNITTEN Kartoffel-Gurkensalat Preiselbeeren	42	RINDERFILET Crémige Zwiebel Kartoffelpüree Babykarotten Jus	58
BOEUF BOURGUIGNON Kartoffel-Röstzwiebel Purée Speck	38	SCHWARZER KABELJAU Miso Lak Gebratener Reis Süßkartoffel Beurre blanc Bimi Kräuterseitlinge	39
		STEINBUTT Trüffel-Pilz Soße Fondant Kartoffel Stroh Lauch Edamame	58
		STEINPILZ-MARONEN-RAVIOLI Butterschaum Haselnüsse Steinpilzsoße	34
		KALBSHAXE RAVIOLI Salbei Butterschaum	42
GEDECKPREIS für Brot und Butter	pro Person 4 wird ohne Bestellung gereicht	CHATEAUBRIAND FÜR 2 PERSONEN Sauce Béarnaise French Fries Caesar Salat	pro Person 64

CHEFS MENÜ	EURO	CHEFS VEGETARISCHES MENÜ	EURO
GEBEIZTER LACHS Sellerie-Apfel-Sud Gurke Lachskaviar Rettich		KARAMELLISIERTE BABYKAROTTEN Ricotta Olivenöl-Rosmarin Eis gepickelte Schalotten	
STEINPILZSUPPE Crème fraîche Nussbutter-Schaum		KÜRBISSUPPE Thymianschaum Kürbiskerne	
BOEUF BOURGUIGNON Kartoffel-Röstzwiebel-Purée Speck – ODER – SCHWARZER KABELJAU Miso Lak Gebratener Reis Süßkartoffel Beurre blanc Bimi Kräuterseitlinge		STEINPILZ-MARONEN-RAVIOLI Butterschaum Haselnüsse Steinpilzsoße	
SCHOKOLADEN SPHERE Weiße Schokoladen Chantilly karamellisierter Apfel Crème Anglaise		SCHOKOLADEN SPHERE Weiße Schokoladen Chantilly karamellisierter Apfel Crème Anglaise	
3-Gang Menü ohne Suppe	80	3-Gang Menü ohne Suppe	74
4-Gang Menü	98	4-Gang Menü	88
KÄSE		DESSERT	
FRANZÖSISCHE KÄSEAUSWAHL VON ANTONY Elsass Frankreich	3 Stück 18 5 Stück 28	SCHOKOLADEN SPHERE Weiße Schokoladen Chantilly karamellisierter Apfel Crème Anglaise	20
		ZITRONEN MOJITO	18