VORSPEISEN

EURO

GEBEIZTER LACHS 28
Sellerie-Apfel-Sud | Gurke | Lachskaviar | Rettich

RINDER-TATAR 26
Brioche | konfiertes Eigelb | Senf Mayo | Parmesan Chip

KARAMELLISIERTE BABYKAROTTEN 24
Ricotta | Olivenöl-Rosmarin Eis | gepickelte Schalotten

JAKOBSMUSCHELN 28
Schwarzwurzelpüree | Spinatcreme | Beurre blanc Salicorn

WILDKRÄUTERSALAT 20
Balsamico Vinaigrette | Pilze | karamellisierte Pekannüsse

SUPPEN

KÜRBISSUPPE | Garnele | Thymianschaum | Kürbiskerne 18

HUMMER BISQUE | Fisch | Garnelen | Safran 26

ZWISCHENGERICHTE

EURO

GEBRATENE GÄNSELEBER 34
Traubenragout | Krokant | Brioche

TAGLIATELLE Zwischengang 28
Frisch gehobelter Trüffel Hauptgang 38

EIS UND SORBETS

VANILLE EIS 6

MISO-BANANE SORBET 6

ZITRONEN SORBET 6

UNSERE BURGKLASSIKER

EURO

ZART GESCHMORTE RINDERROULADE 38
Rotkohl | Petersilienkartoffeln

RHEINISCHER SAUERBRATEN
Rotkohl | Kartoffelklöße 38

WIENER SCHNITZEL 42
FRISCH AUS DEM KALBSRÜCKEN GESCHNITTEN
Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren

BOEUF BOURGUIGNON 38
Kartoffel-Röstzwiebel Purée | Speck

GEDECKPREIS pro Person 4
für Brot und Butter wird ohne Bestellung gereicht

HAUPTGÄNGE

EURO

REHRÜCKEN | Rote Bete-Brombeer-Püree | Trevisano 60
Hasselbackkartoffel | Jus | Blumenkohlcreme

RINDERFILET 54
Cremige Zwiebel | Kartoffelpüree | Babykarotten | Jus | Perlzwiebel

SCHWARZER KABELJAU | Miso Lak | Gebratener Reis 39
Süßkartoffel-Beurre blanc | Bimi | Kräuterseitlinge

STEINBUTT | Noilly Prat Schalotten-Soße 48
Gnocchi | Lachskaviar | Baby Spinat

STEINPILZ-MARONEN-RAVIOLI 34
Butterschaum | Haselnüsse | Steinpilzsoße

KALBSHAXE RAVIOLI | Salbei | Butterschaum 42

CHATEAUBRIAND FÜR 2 PERSONEN
Sauce Béarnaise I French Fries I Caesar Salat pro Person 64

CHEFS MENÜ

EURO

GEBEIZTER LACHS | Sellerie-Apfel-Sud | Gurke | Lachskaviar | Rettich

HUMMER BISQUE | Fisch | Garnelen | Safran

BOEUF BOURGUIGNON Kartoffel-Röstzwiebel-Purée I Speck
– ODER –
SCHWARZER KABELJAU | Miso Lak | Gebratener Reis
Süßkartoffel | Beurre blanc | Bimi | Kräuterseitlinge

SCHOKOLADEN SPHERE
Weiße Schokoladen Chantilly | karamellisierter Apfel | Crème Anglaise

3-Gang Menü ohne Suppe 80

4-Gang Menü 106

KÄSE

FRANZÖSISCHE KÄSEAUSWAHL VON ANTONY 3 Stück 18
Elsass I Frankreich 5 Stück 28

CHEFS VEGETARISCHES MENÜ

EURO

KARAMELLISIERTE BABYKAROTTEN
Ricotta | Olivenöl-Rosmarin Eis | gepickelte Schalotten

KÜRBISSUPPE | Thymianschaum | Kürbiskerne

STEINPILZ-MARONEN-RAVIOLI | Butterschaum | Haselnüsse | Steinpilzsoße

SCHOKOLADEN SPHERE
Weiße Schokoladen Chantilly | karamellisierter Apfel | Crème Anglaise

3-Gang Menü ohne Suppe 74

4-Gang Menü 88

DESSERT

SCHOKOLADEN SPHERE
Weiße Schokoladen Chantilly | karamellisierter Apfel | Crème Anglaise 20

APFELSTRUDEL | Vanilleeis | Vanillecreme | Beeren 18