



VORSPEISEN

PERLE DU MONT SAINT-MICHEL AUSTERN 6 STK. / 27€

HUMMERMEDAILLONS
AUF AVOKADOTATAR & SÜBKARTOFFEL-CARPACCIO 35€

SASHIMI VON DER SCHOTTISCHEN LACHSFORELLE 28€

THUNFISCH-TATAKI MIT GLASNUDELSALAT
& GERÖSTETER SESAMCREME 27€

RINDERTATAR MIT KARTOFFELCHIPS 27€

CARPACCIO VOM KALBSKOPF
MIT GETRÜFFELTER VINAIGRETTE & SAUCE GRIBICHE 26€

GÄNSESTOPFLEBER-TERRINE
MIT SAUTERNES-GELEE & BRIOCHE 32€

FELDSALAT MIT GRANATAPFELKERNEN
& CARPACCIO VON DER GERÄUCHERTEN GÄNSEBRUST 24€

KÜRBIS-WIRSING-RAVIOLI MIT APFEL-ROTE-BEETE-SALAT 24€

LACHS IM WIRSINGMANTEL, MIT KAROTTEN CRÈME,
KRÄUTERSEITLINGEN UND FENCHEL 26€

SUPPEN

BOUILLABAISSE MARSEILLAISE
MIT ROUILLE, GRUYERE & CROUTONS 18€

GETRÜFFELTES TOPINAMBUR SÜPPCHEN 18€

KÜRBISCREMESÜPPCHEN MIT STEIRISCHEM KERNÖL 15€

HAUPTGÄNGE

GEBRATENE GORGONZOLA-GNOCCHI MIT WILDEM BROKKOLI,
GESCHMORTEN TOMATEN & SALBEI VSP 22€ / HG 26€

FILET VOM STEINBUTT MIT CHAMPAGNER-WIRSING
& BLAUE FRANZÖSISCHE KARTOFFELN 38€

FILET VOM LOUP DE MER MIT LINSENGEMÜSE & SAFRAN-SUD 36€

CHAROLAIS-RINDERFILET MIT MORCHELRAHM & WIRSING-
KARTOFFEL ROULADE 43€

REHRÜCKEN MIT HASELNUSSKRUSTE,
BROKKOLIPÜREE & BROMBEERJUS 39€

HIRSCHRÜCKEN MIT SERVIETTENKNÖDEL,
PFEFFERKIRSCHEN & LEBKUCHENJUS 41€

DESSERT

COLONEL NO.5

LIMETTE-MINZ SORBET & GRAHAM'S WHITE PORT NO.5

11€

„MÖNCHENWERTHER WEIHNACHTSBAUMKUGEL“

VALRHONA-SCHOKOLADENKUGEL MIT QUITTENKOPF

LEBKUCHEN-PISTAZIEN-CRUMBLE, MASCARPONE-ESPUMA,

FLÜSSIGE SCHOKOLADE

18€

POCHIERTE ROTWEINBIRNE

MIT RUM-PANNA COTTA & ROTE BEETE-HEIDELBEERE MOUSSE 16€

SCHOKOPUDDING MIT SCHOKOLADENCRUMBLE,

HAUSGEMACHTEM VANILLEEIS & LUFTSCHOKOLADE 14€

FRANZÖSISCHE KÄSEAUFWAHL 16€



SPEISEKARTE