

POUR LE PLAISIR

AUSTERN SPECIALE DE CLAIRE DANIEL SORLUT
NO° 2 GRAND CRU MARENNES-OLERON IGP
6 STK 27€

PINZGAUER „FALSCHER SCHNECKEN“
RINDERFILETSPITZEN GRATINIERT
MIT PINZGAUER BERGKÄSE & KRÄUTERBUTTER 19€

GRATIN VON MEERESFRÜCHTEN
AUSTER, SCHEIDEMUSCHEL, JAKOBSMUSCHEL,
VENUSMUSCHEL, MIESMUSCHEL 33€

FOIE GRAS-TERRINE
MIT SAUTERNES -GELÉE & MINI-GUGELHUPF 42€

VORSPEISEN

HUMMERMEDAILLONS MIT AVOKADOTATAR
AUF ROTE BEETE CARPACCIO 36€

TATAR VOM CHAROLAIS-RIND MIT BELPER KNOLLE 31€

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN MIT SPARGELMOUSSE,
GERÖSTETEM BLUMENKOHL 29€

TATAKI VOM GELBFLOSSENTHUNFISCH MIT SESAM
& MANGO-CHILI-RELISH & KRISTALL-SOJASAUCE 29€

GEBRATENE FOIE GRAS
MIT KARAMELLISIERTEM RHABARBER 42€

SUPPEN

BOUILLABASSE MARSEILLAISE
MIT ROUILLE, GRUYERE & CROUTONS 22€

SPARGELCREME MIT TIEFSEEGARNELEN & ROSA PFEFFER 16€

MÖNCHENWERTHER LAUCHSÜPPCHEN MIT FLUSSKREBSEN 20€

VEGETARISCH

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE
MIT ROTE BETE CARPACCIO & BELUGA-LINSEN-SALAT 24€

SÜDTIROLER SPINATKNÖDEL
MIT BERGKÄSE, AUSTERNPILZEN & MUSKATBLÜTEN-BUTTER
KLEIN 22 € / GROB 27€

LINGUINE MIT DEUTSCHEM BURGUNDERTRÜFFEL
KLEIN 22 € /GROB 32 €

DEUTSCHER STANGENSPIRGEL MIT NEUEN KARTOFFELN
BÄRLAUCH- HOLLANDAISE / HOLLANDAISE / ZERLASSENE BUTTER 29€

HAUPTGÄNGE

CHAROLAIS-RINDERFILET MIT FRISCHEN
PFIFFERLINGEN & BÄRLAUCH-POMMES MACCAIRE 49€

MAIBOCK (REH) MIT KARAMELLISIERTEM RHABARBER,
WEIß-ZWIEBEL-PÜREE & KARTOFFEL-SOUFFLÉ 47€

KALBSKOTELETTE VOM NORMANDIE-KALB MIT FRISCHEN MORCHELN,
GRÜNEM SPARGEL UND KARTOFFELN AUS NOIRMOUTIER 49 €

KALBSLEBER ‚PROVENCAL‘
MIT TOMATENCONCASSÉE, MEDITERRANEN KRÄUTERN
& KARTOFFELSTAMPF 35€

FILET VOM ZANDER
MIT "LEIPZIGER ALLERLEI",
FRISCHEN MORCHELN, WEIßEM SPARGEL & FLUSSKREBSEN & KARTOFFELN 47€

FILET VOM GEANGELTEM ATLANTIK-STEINBUTT
MIT WILDSPARGELRISOTTO & KRUSTENTIERSCHAUM 52€

MEDAILLONS VOM SEETEUFEL
MIT ZITRONENPÜREE & SAUERAMPFER SAUCE 45€

DEUTSCHER STANGENSPIRGEL, NEUE KARTOFFELN
BÄRLAUCH- HOLLANDAISE / HOLLANDAISE / ZERLASSENE BUTTER
-MIT KALBSFILET 49€
-MIT FILET VOM STEINBUTT 49€
-MIT SERRANO- UND / ODER ELSÄSSER KOCHSCHINKEN 39€

DESSERTS

BERGAMOTTE-SORBET
MIT PRICKELNDEM HOLUNDER-VERJUS 11€

SCHWARZWÄLDER EVOLUTION
(SCHWARZWÄLDER TÖRTCHEN, KIRSCHRAGOUT, KIRSCHSORBET) 18€

PANNA-COTTA MIT BLUTORANGE & MANDELMILCH-EIS 17€

CRÈME BRÛLÉE MIT CASSIS SORBET 15€

PAVLOVA MIT FRISCHEN ERDBEEREN & HIMBEER-SORBET 16€

VARIATION VOM HOLUNDER
(MOUSSE, SORBET, GEBACKENE BLÜTEN) 16€

FRANZÖSISCHE KÄSEAUSWAHL 18€