

VORSPEISEN

HERBST-AUSTERN AUS DER OOSTERSCHELDE
NO. 3 – 6 STÜCK 25€

CARPACCIO VON DER GERÄUCHERTEN GÄNSEBRUST
MIT FELDSALAT & GRANATAPFELKERNEN 26€

SASHIMI VOM GELBFLOSSENTHUNFISCH
MIT WAKAME-SALAT & SESAMCREME 28€

HUMMERMEDALLIONS MIT AVOKADOTATAR
AUF ROTE BEETE CARPACCIO 36€

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN MIT POMELO
GEPICKELTEN SHIMEJI-PILZEN UND GURKEN-LIMETTENSCHAUM 32€

TATAR VOM CHAROLAIS-RIND
MIT KARTOFFELCHIPS 33€

PANIERTES KALBSBRIES MIT BALSAMICO-LINSEN & THYMIAN-JUS 31€

FRANZÖSISCHE ENTENLEBER
AUF WILDKRÄUTERSALAT MIT ORANGENDRESSING 28€

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

SUPPEN

BOUILLABASSE MARSEILLAISE
MIT ROUILLE, GRUYERE & CROUTONS 24€

HUMMERSCHAUMSÜPPCHEN 18€

GRATINIERTER FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE 16€

VEGETARISCH

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

SPINAT GNOCCHI MIT ERBSENPÜREE,
FRISCHEN ERBSEN, TROMPETENPILZEN UND WALDPILZSCHAUUM 25€

LINGUINE MIT PERIGORD TRÜFFEL (TUBER MELANOSPORUM)
KLEIN 30€ / GROB 36€

HAUPTGÄNGE

HIRSCHRAVIOLI MIT PARMESANSCHAUM
KLEIN: 25€ GROB: 29€

AMALFI-ZITRONEN-HUHN
MIT THYMIAN GNOCCHI 43€

TAGLIATA VOM ANGUS PASTORAL BEEF MIT MARKKNOCHEN,
GREMOLATA & TOMATEN-LINGUINE 47€

CHAROLAIS-RINDERFILET MIT FRISCHEN BUCHENPILZEN,
KARTOFFELSOUFFLÉ & TRÜFFELJUS 49€

FILET VOM STEINBUTT
MIT GESCHMORTEM ORANGEN-CHICORÉE,
VIOLETTEM KARTOFFELPÜREE & ORANGENREDUKTION 46€

FILET VOM ZANDER MIT RISOTTO
UND GERÖSTETER ROTE BEETE & ESTRAGONSCHAUM 45€

REHRÜCKEN AUS DEM HUNSRÜCK MIT MANDELCRUMBLE, SELLERIEPÜREE,
GEBRATENEM WILDEN BROKKOLI & WACHOLDER-RAHM 46€

DESSERTS

BERGAMOTTE-SORBET
MIT PRICKELNDEM HOLUNDER-VERJUS 11€

YUZU-TARTE MIT HAUSGEMACHTEM ROTWEIN-EIS & MANDARINEN 18€

APFELBEIGNETS MIT VANILLESAUCE UND WALNUSS-KARAMELL-EIS 16€

CRÈME BRÛLÉE MIT CASSIS SORBET 16€

MARACUJA-CHEESE-CAKE AUF FLAMBIERTER MERINGE
MIT MANGO-RAGOUT UND KOKOSNUSSEIS 18€

FRANZÖSISCHE KÄSEAUSWAHL 18€