

VORSPEISEN

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

SASHIMI VOM GELBFLOSSENTHUNFISCH
MIT WAKAME-SALAT & SESAMCREME 28€

RIESENGAMBA MIT AVOKADOTATAR
AUF ROTE BEETE CARPACCIO 36€

HIRSCH-KARTOFFEL-CROUSTILLANT
MIT TOPINAMBURCRÉME, PREISELBERGEL, BROKKOLI-NUSS-PESTO
UND NUSSBUTTERSCHAUM 30€

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€

FOIE GRAS IM TOUCHON GEGART MIT PORTWEINGELEEE UND BRIOCHE 42€

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

SUPPEN

BOUILLABASSE MARSEILLAISE
MIT ROUILLE, GRUYERE & CROUTONS 24€

HUMMERSCHAUMSÜPPCHEN 18€

GRATINIERTE FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE 16€

VEGETARISCH

GESCHMORTE FRISCHE MORCHELN
MIT VIOLETTER KARTOFFELCRÉME & PILZSAUCE
KLEIN 27€ GROB 32€

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

SPINAT GNOCCHI MIT ERBSENPÜREE,
FRISCHEN ERBSEN, BUCHENPILZEN UND WALDPILZSCHAU 25€

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

HAUPTGÄNGE

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€

GEBRATENER SKREI (WINTERKABELJAU) MIT ZITRONEN-POLENTA,
GESCHMORTEM FENCHEL, KETA-KAVIAR & BEURRE BLANC 46€

LOTTE-MEDAILLONS MIT RISOTTO
UND GERÖSTETER ROTE BEETE & ESTRAGONSCHAUM 47€

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

KALBSNIERCHEN MIT POMMERY-SENF-SAUCE & KARTOFFELSTAMPF 30€

KANINCHENROULADE MIT KRÄUTERFÜLLUNG,
FRISCHE MORCHELN & GEBRATENE SCHUPFNUDELN 45€

DESSERTS

BERGAMOTTE-SORBET
MIT PRICKELNDEM HOLUNDER-VERJUS 11€

SCHOKOLADEN-BROWNIE
AUF SÜßER AVOCADOCREME MIT HIMBEERSORBET 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€