VORSPEISEN

Gambero Rosso 42 €
Sepia | Koshihikari Reis | XO Sauce

Terrine de Foie Gras 42 €
Kornelkirsche | Mandel | Rillette

Saibling von der Fischzucht Birnbaum 38 €
Räucheraal | Dill
Zusätzlich 15 g Kaviar von „Imperial Caviar Berlin“ 30 €

ZWISCHENGERICHTE

Steinbutt aus dem Wildfang 48 / 56 €
Beurre Blanc | Bitterorange | Schwarzwurzel | Fregola

Ahrenhorster Edelwaller 44 €
Topinambur | Lauch | Schwarze Nuss

Gebackenes Bries 42 €
Kalbskopf | Kutteln | Petersilie | Zitrus

WEIßER ALBA TRÜFFEL

Cavatelli 62 €
Eigelbcreme | Rieslingschaum | 3 g Trüffel am Tisch gehobelt
Jedes weitere Gramm Trüffel 12 €

Gerne bieten wir auf Nachfrage ein vegetarisches Menü an.
Als Gedeck-Preis inklusive Brot und Wasser berechnen wir 8 € pro Person.
Für Anpassungen oder Änderungen im Menü können zusätzliche Kosten entstehen.
Wir führen eine separate Allergendokumentation für unsere Gerichte. Fragen Sie uns gerne.

HAUPTGERICHTE

Taube von Théo Kieffer — 62 €
Sauce Salmis | Rote Beete | Breisacher Pilze

Reh aus heimischer Jagd — 62 €
Maultasche | Chicorée | Lardo

GERICHTE AB ZWEI PERSONEN

Getrüffeltes Perlhuhn von Odefey & Töchter
Serviert in zwei Gängen, für 2-4 Personen

Aus dem Ofen — ab 200 €

Auf Vorbestellung

In der Meersalzkruste — ab 220 €
70 Minuten Zubereitungszeit

In der Blase — ab 250 €
2 Stunden Zubereitungszeit

Steinbutt en Crôute — ab 150 €

DESSERT AB ZWEI PERSONEN

Tarte Tatin flambée — ab 65 €
Vanilleeis | Apfelbrand