

VORSPEISEN

Carpaccio vom Gambero Rosso 38 €

Gelierte Tomatenessenz | Verveine | Zucchini

Zusätzlich 15 g Kaviar von „Imperial Caviar Berlin“ 30 €

Terrine de Foie Gras 42 €

Wachtel | Mirabelle | Haselnuss | Brioche feuilletée

Bretonische Makrele 36 €

Tomate | Zwiebel

ZWISCHENGERICHTE

Steinpilztartelette 42 €

Kaiserstühler Guanciale | Eigelb | Parmesan

Steinbutt aus dem Wildfang 48 / 56 €

Beurre Blanc | Eiszapfen | Bottarga | Cavatelli

Wolfsbarsch 48 €

Aubergine | Bouchot-Muschel | Szechuan Pfeffer

Baur's Kaninchenbratwurst 38 €

Blaue Garnele | Sauerteigfregola

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 58 €
Sauce Salmis | Crépinette | Rote Beete | Breisacher Pilze

Lamm von der Wanderschäferei Stotz 58 €
Gefüllte Paprika | Bohnencassoulet

GERICHTE AB ZWEI PERSONEN

Getrübtes 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

Loup en Crôte ab 150 €

DESSERT AB ZWEI PERSONEN

Tarte Tatin flambée ab 65 €
Vanilleeis | Apfelbrand
Bestellbar bis 14.30 / 22.30 Uhr