

VORSPEISEN

Marinierter Langostino	38 €
Krustentierflan Weißer Spargel Verjus	
Zusätzlich 15 g Kaviar von „Imperial Caviar Berlin“	30 €
Terrine de Foie Gras	40 €
Confierte Entenkeule Apfel-Ingwer Eiswein Gelee Brioche	
Gebeizter Wolfsbarsch	35 €
Mairübchen Brunnenkresse Chorizo-Öl	

ZWISCHENGERICHTE

Comté-Tortellini	36 €
Vin Jaune Grüner Spargel Morcheln	
Steinbutt aus dem Wildfang	48 / 56 €
Beurre Blanc Blumenkohl Holunderkapern	
Schwarzwälder Saibling	42 €
Ringelblume Apfel Kartoffelblini	
Schwänzchen vom Limburger Klosterschwein	38 €
Burgunderschnecke Muskatblütenschaum Erbsen	

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.ds

HAUPTGERICHTE

Wachtel aus Challans „en Croûte“ 58 €
Bärlauch | Fermentierter Kohlrabi | Shiitake

Dreierlei vom Lamm von der Wanderschäferei Stotz 58 €
Zitrusfrüchte | Petersilie | Grammelknödel

GERICHTE AB ZWEI PERSONEN

Getrübte Bresse Poularde von Odefey & Töchter
Serviirt in zwei Gängen, für 2-4 Personen

Aus dem Ofen ab 180 €

Auf Vorbestellung

In der Meersalzkruste ab 200 €
70 Minuten Zubereitungszeit

In der Blase ab 230 €
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