

VORSPEISEN

Gambero Rosso 42 €

Sepia | Koshihikari Reis | XO Sauce

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

Terrine de Foie Gras 42 €

Wachtel | Mirabelle | Haselnuss | Brioche feuilletée

Saibling von der Fischzucht Birnbaum 38 €

Räucheraal | Dill

ZWISCHENGERICHTE

Steinbutt aus dem Wildfang 48 / 56 €

Beurre Blanc | Nashibirne | Sellerie | Gnocchi

Weißer Heilbutt 48 €

Topinambur | Grapefruit | Kokos

Gebratenes Bries 42 €

Kalbskopf | Petersilie | Zitrus

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 €
Steinpilz | Wirsing | Lardo

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