

VORSPEISEN

Jakobsmuschel	38 €
Guillardeau-Auster Koshihikari-Reis Verjus	
Zusätzlich 15 g Kaviar von „Imperial Caviar Berlin“	30 €

Terrine de Foie Gras	40 €
Confierte Entenkeule Apfel-Ingwer Eiswein Gelee Brioche	

Blaue Garnele	35 €
Mairübchen Brunnenkresse	

ZWISCHENGERICHTE

Tortellini	36 €
Comté Sauerkrautsauce	

Steinbutt aus dem Wildfang	48 / 56 €
Beurre Blanc Kopfjus Bergamotte Parmesan-Cavatelli	

Kaisergranat	48 €
Café de Paris Hechtspätzle	

Rücken von der gereiften Schwarzwälder Milchkuh	38 €
Lauwarne Tranchen Consommée Knochemark	
Zusätzlich mit Schwarzem Wintertrüffel	20 €

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

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

Filet vom Schwarzwälder Rind 66 €
Geschmortes Bäckchen | Trüffel | Pommes Soufflés

GERICHTE AB ZWEI PERSONEN

Getrübte Bresse Poularde von Odefey & Töchter
Serviert 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 | Calvados
Bestellbar bis 14.30 / 22.30 Uhr