

## VORSPEISEN

Carpaccio vom Langostino 38 €  
Zitrusfrüchte | Koshihikari-Reis

Terrine de Foie Gras 40 €  
Wachtel | Lindenblüte | Schwarze Nuss

Gebeizter Wolfsbarsch 35 €  
Mairübchen | Brunnenkresse | Chorizo-Öl

## ZWISCHENGERICHTE

Comté-Tortellini 36 €  
Vin Jaune | Spargel | Pfifferlinge

Steinbutt aus dem Wildfang 48 / 56 €  
Beurre Blanc | Petersilie | Kapern

Zander aus dem Ijsselmeer 44 €  
Bisque | Schweineschwänzchen | Radieschen

Felsenoktopus 46 €  
Wassermelone | Fenchel | Ricotta

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

Taube von Théo Kieffer „en Croûte“ 58 €  
Sauce Salmis | Artischocke | Pfifferlinge

Dreierlei vom Lamm von der Wanderschäferei Stotz 58 €  
Karotte | Dukkah | Grammelknödel

## GERICHTE AB ZWEI PERSONEN

Getrüffelte 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 | Apfelbrand  
Bestellbar bis 14.30 / 22.30 Uhr