

VORSPEISEN

Gambero Rosso	42 €
Sepia Koshihikari Reis XO Soße	
Zusätzlich 15 g Kaviar von „Imperial Caviar Berlin“	30 €
Terrine de Foie Gras	42 €
Wachtel Mirabelle Haselnuss Brioche feuilletée	
Bretonische Makrele	38 €
Tomate Zwiebel	

ZWISCHENGERICHTE

Steinpilztartelette	42 €
Kaiserstühler Guanciale Eigelb Parmesan	
Steinbutt aus dem Wildfang	48 / 56 €
Beurre Blanc Nashibirne Sellerie Gnocchi	
Zander aus dem Ijsselmeer	48 €
Ringelblume Muskatkürbis	
Burgunderkutteln	38 €
Höribülle Räucheraal Schwarzer Knoblauch	

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