

## VORSPEISEN

Getauchte Jakobsmuschel 48 €  
Trüffel | Topinambur

Terrine de Foie Gras 40 €  
Confierte Entenkeule | Quitte | Brioche

Bayrische Garnele 35 €  
Schwarzwurzel | Grapefruit

## ZWISCHENGERICHTE

Trüffelsuppe „Paul Bocuse“ 68 €  
Consommé | Entenleber | Blätterteig

Heilbutt aus dem Wildfang 54 €  
Trüffel | Kartoffel-Sellerie Kruste | Rote Beete

Tortellini 48 €  
Comté | Trüffel | Schmorkraut

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

Confierter Tristan Langustenschwanz 48 €  
Chicorée | Hefe | Mandarine

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

Kalbsbries en Crûte 79 €  
Trüffel | Sauce Riche | Ochsenbacke

Filet „Rossini“ vom Schwarzwälder Rind 66 €  
Entenleber | Trüffel | Pommes Soufflés

Rücken und Schulter vom Reh 58 €  
Sauce Poivrade | Maultasche | Sellerie | Rosenkohl

## GERICHTE AB ZWEI PERSONEN

Geträufelte Bresse Pouarde 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 Crûte ab 150 €  
Wolfsbarsch im Blätterteig

Dessert ab 2 Personen

Tarte Tatin flambée pro Person 32 €  
Vanilleeis | Calvados  
Bestellbar bis 14.30 / 22:30 Uhr