

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

Confiierter 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 Crôte 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

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 €
Wolfsbarsch im Blätterteig

Dessert ab 2 Personen

Tarte Tatin flambée pro Person 32 €
Vanilleeis | Calvados
Bestellbar bis 14.30 / 22.30 Uhr