

SPEISEN

ZUM EINSTIEG

Klein / Groß

Kaiserstühler Fenchelschinken / Taggiasca Oliven / Focaccia.....	14,00 / 18,00
Frühlingsalat / eingemachtes Gemüse Monte Ziego Ziegenfrischkäse / Sherry-Haselnuss-Vinaigrette	9,50 / 11,50
Pulpcarpaccio / konfierte Drillingkartoffel / Sauce Rouille / Kräutersalat.....	16,00
Geflämte Gelbflossenmakrele / Spargel / Wachtelei / Frankfurter Grüne Soße	17,00
A5 Japan Wagyu / Wasabi-Espuma / Bonito / Shimeji süß-sauer / Rettich	30,00

HAUPTSACHE

Hausgemachte Penne / Morcheln / Mascarpone / Bärlauchschaum	18,00 / 22,00
Doradenfilet / Fine de Claire Auster / Kohlrabi / Zitronengras-Dashi	26,00
Wildfang Seezunge am Stück gebraten / Drilling-Kartoffel / Petersilienbutter / Frühlingsalat.....	45,00
Tandori-Perlhuhnbrust / grünes Chilli-Chutney / Kichererbse / Okraschote	25,00
Rib Eye vom deutschen Färsenrind / Grüner Spargel / Rucola / Mac 'n' Cheese Café de Paris Butter	32,00
Kalbshüfte / Zucchini / Walnuss / Ricotta / Kalbskopf / Silberzwiebel-Jus.....	27,00

FÜR DANACH

Rhabarber / weiße Schokolade / Zitronen-Thymian-Sorbet	12,00
Vier verschiedene hausgemachte Sorbets.....	9,50
Valrhona Schokolade / Passionsfrucht	13,00
Auswahl von Rohmilchkäsen.....	13,00

MENÜ

Eine spannende Rundreise durch unsere Speisekarte
das Menü von Küchenchef Amadeus Kura.

Pulpcarpaccio / konfierte Drillingkartoffel / Sauce Rouille / Kräutersalat
2016 Christian Salmon / Sancerre / Loire / Frankreich

A5 Japan Wagyu / Wasabi-Espuma / Bonito / Shimeji süß-sauer / Rettich
2015 Weingut Franz Keller / Oberbergener Pulverbuck / Weissburgunder / VDP.Erste Lage

Tandori-Perlhuhnbrust / grünes Chili-Chutney / Kichererbse / Okraschote
2009 Bodegas Ababol / Gran Verdejo / Castilla y León / Spanien

Rhabarber / weiße Schokolade / Zitronen-Thymian-Sorbet
2004 Weingut Joh. Jos. Prüm / Wehlener Sonnenuhr / Riesling Auslese / Mosel

4-Gänge	69,00
Weinbegleitung	32,00
jeder weitere Gang.....	10,00
jeder weitere Gang mit passendem Wein	17,00

Wir weisen Sie darauf hin, dass wir für die frische Zubereitung unserer Speisen Produkte verwenden, die als Allergene gelten. Bitte erkundigen Sie sich bei Allergien bei unseren Servicemitarbeitern.

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Öffnungszeiten: Mi bis Sa 17.00 – 23.00 Uhr (Küche bis 20.30 Uhr)

So 12.00 – 23.00 Uhr (Küche bis 20.30 Uhr)