

VORSPEISEN

Jakobsmuschel Auster Koshihikari-Reis Verjus	38 €
Zusätzlich 15 g Kaviar von „Imperial Caviar Berlin“	30 €
Terrine de Foie Gras Confierte Entenkeule Apfel-Ingwer Eiswein Gelee Brioche	40 €
Bayrische Garnele Schwarzwurzel Grapefruit	35 €

ZWISCHENGERICHTE

Tortellini Comté Trüffel Schmorkraut	48 €
Steinbutt aus dem Wildfang Beurre Blanc Kopffjus Bergamotte Parmesan-Cavatelli	48 / 56 €
Confiertes Tristan Langustenschwanz Chicorée Hefe Mandarine	48 €
Rücken von der gereiften Schwarzwälder Milchkuh Lauwarmer Tranchen Consommée Knochenmark Zusätzlich mit Schwarzem Wintertrüffel	38 € 20 €

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 | Kalbskopf

Filet vom Schwarzwälder Rind 66 €
Geschmortes Bäckchen | Trüffel | Pommes Soufflés

Taube von Théo Kieffer 58 €
Rosenkohl | Topinambur | Leberschnitte

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 | Calvados
Bestellbar bis 14.30 / 22.30 Uhr