

VORSPEISEN

Carpaccio vom Langostino 38 €
Zitrusfrüchte | Koshihikari-Reis

Terrine de Foie Gras 40 €
Wachtel | Lindenblüte | Schwarze Nuss

Schwarzwälder Lachsforelle 36 €
Vichyssoise | Stachelbeere | Feigenblatt

ZWISCHENGERICHTE

Comté-Tortellini 36 €
Vin Jaune | Pfifferlinge

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

Zander aus dem Ijsselmeer 44 €
Bisque | Schweineschwänzchen | Hechtspätzle | Eiszapfen

Felsenoktopus 46 €
Wassermelone | Fenchel | Ricotta

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.ds

HAUPTGERICHTE

Taube von Théo Kieffer „en Croûte“ 58 €
Sauce Salmis | Artischocke | Pfifferlinge

Dreierlei vom Lamm von der Wanderschäferei Stotz 58 €
Karotte | Dukkah | Grammelknödel

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 €

DESSERT AB ZWEI PERSONEN

Tarte Tatin flambée ab 65 €
Vanilleeis | Apfelbrand
Bestellbar bis 14.30 / 22.30 Uhr