
VORSPEISEN

Terrine de Foie Gras
Aprikose | Pistazie | Brioche 40 €

Tatar vom Schwarzwälder Rind
Störmousse | gelierte Consommé | Rösti 34 €
zusätzlich 15g Imperial Kaviar 30 €

Rotgarnele
Variation von Tomaten | Schwarzer Knoblauch 38€

ZWISCHENGÄNGE

Steinbutt aus dem Wildfang
Beurre Blanc | Wassermelone | Parmesan | Cavatelli 48 / 56 €

Kaisergranat
Zitrussud | Kakaobohne | Feigenblattöl 48 €

Glacierte Ravioli
Pecorino | Nage von grünen Oliven | gedörrte Datteltomate 35 €

Herzbries und Zunge vom Kalb
Kapuzinerkresse | Artischocke 44 €

Nach Verfügbarkeit
Froschschenkel
Aufgeschäumte Butter | Knoblauch | Petersilie | Ingwer 38 €

Als Gedeckpreis inkl. Brot, Butter und Wasserpauschale erlauben wir uns 7 € p.P. zu berechnen.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass unser Restaurant um 15.00 Uhr bzw. 23.00 Uhr schließt.
Unsere Bar ist bis 24.00 Uhr für Sie geöffnet.

Wir führen eine separate Allergen-Dokumentation für unsere Gerichte. Fragen Sie uns gerne.

HAUPTGERICHTE

Theo Kieffer's Taube en Croûte
Sauce Salmi | Pfifferlinge | Spinat 58 €

Lamm von der Wanderschäferei Stotz
Rücken | Schulter | Bohnen | Paprika 58 €

GERICHTE AB ZWEI PERSONEN

Getrüffelte Bresse Poularde aus dem Ofen
(2-4 Personen) ab 180 €

AUF VORBESTELLUNG

Getrüffelte Bresse Poularde in der Meersalzkruste
70 Minuten Zubereitungszeit
(2-4 Personen) ab 200 €

Getrüffelte Bresse Poularde in der Blase
2 Stunden Zubereitungszeit
(2-4 Personen) ab 230 €

KÄSE

Käseauswahl vom Wagen
Maitre Antony ab 28 €