
VORSPEISEN

Radieschengazpacho Gurkenchutney Gurkensorbet	32€
Terrine und Creme Brûlée von der Gänseleber hauseigener Verjus Holunder Pistazie	40 €
Störmousse und Imperial Kaviar Spinatravioli Meerrettich Rote Beete	42 €

ZWISCHENGÄNGE

Steinbutt aus dem Wildfang Beurre Blanc Wassermelone Parmesan Garganelli	48 / 56 €
Königskrabbe Zitrusud Kakaobohne Feigenblattöl	48 €
Glacierte Ravioli Pecorino Nage von grünen Oliven gedörrte Datteltomate	35 €
Herzbries vom Kalb Kartoffel-Sellerieschaum Artischocke Schildkrötengewürz	44 €
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 2 PERSONEN

Ganze getrüffelte Poularde aus dem Ofen
(2-4 Personen) ab 145 €

AUF VORBESTELLUNG

Ganze getrüffelte Poularde in der Meersalzkruste
70 Minuten Zubereitungszeit
(2-4 Personen) ab 160 €

Ganze getrüffelte Poularde in der Blase
(2-4 Personen) ab 170 €

KÄSE

Käseauswahl vom Wagen
Maitre Antony ab 28 €