

---

## 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 €
Felsenoktopus Liebstöckelsud   Safranknödel   Graffiti Aubergine	38 €

---

## ZWISCHENGÄNGE

---

Steinbutt aus dem Wildfang Jus vom Steinbuttkopf   Beurre Blanc   Venererisotto	48 / 56 €
Kaisergranat Hechtspätzle   Kalbskopf   Café de Paris Butter	48 €
Glacierte Ravioli Pecorino   Nage von grünen Oliven   gedörrte Datteltomate	35 €
Herzbries vom Kalb Kartoffel-Sellerieschaum   Artischocke   Schildkrötengewürz	44 €

---

## HAUPTGERICHTE

---

Theo Kieffer's Nesttäubchen Sauce Marchand de Vin   Entenleber   Milzschnitte	58 €
Lammrücken von der Wanderschäferei Stotz Schulter   gefüllte Zwiebel   Burgunderschnecke   Polenta	58 €

---

## GERICHTE AB 2 PERSONEN

---

NUR TISCHWEISE

Ganze getrüffelte Poularde aus dem Ofen (2-4 Personen)	ab 145 €
Ganze getrüffelte Poularde in der Meersalzkruste 70 Minuten Zubereitungszeit (2-4 Personen)	ab 160 €
AUF VORBESTELLUNG Ganze getrüffelte Poularde in der Blase, gefüllt mit Gänseleber, Reis und Gemüse (2-4 Personen)	ab 170 €

---

## KÄSE

---

Käseauswahl vom Wagen Maitre Antony	ab 28 €
--	---------

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.