
VORSPEISEN

Terrine de Foie Gras
Kaffee | Kornelkirsche | Brioche 40 €

Schwarzwälder Saibling
Gelierte Räucherforellenessenz | Rote Beete | Apfel 35 €
zusätzlich 15g Kaviar 30 €

Bayerische Garnele
Butternusskürbis | Kaiserstühler Chayote 38€

ZWISCHENGÄNGE

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

Steinpilzcannelloni
Vin Jaune | Lauch 35 €

Geschmorter Ochsenschwanz
Gebratene Entenleber | Topinambur | Chicorée 46 €

Gerne bieten ein Vegetarisches Menü an.

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
Sauce Salmi | Blutwurst | Rote Beete 58 €

Dreierlei vom Schwäbischen Spanferkel
Sauce Robert | Mangold | Kartoffelterrinen 58 €

Geräucherte Rote Beete vom Lindenbrunnenhof
En Croûte | Pilzjus | Sauce Béarnaise 48 €

GERICHTE AB ZWEI PERSONEN

Getrübte Bresse Poularde aus dem Ofen ab 180 €
Serviert in zwei Gängen
(2-4 Personen)

Auf Vorbestellung

Bar de Ligne en Crôte
Wolfsbarsch im Blätterteig ab 150 €

Getrübte Bresse Poularde in der Meersalzkruste ab 200 €
Serviert in zwei Gängen
70 Minuten Zubereitungszeit
(2-4 Personen)

Getrübte Bresse Poularde in der Blase ab 230 €
Serviert in zwei Gängen
2 Stunden Zubereitungszeit
(2-4 Personen)

Dessert ab 2 Personen

Tarte Tatin flambée
Vanilleeis | Apfelbrand pro Person 32 €
Letzte Bestellannahme 14:30/22:30 Uhr