

---

## VORSPEISEN

---

Terrine de Foie Gras  
Kaffee | Kornelkirsche | Brioche 40 €

Schwarzwälder Saibling  
Räucherfischsauce | Rettich | Ingwer 35 €  
zusätzlich 15g Kaviar 30 €

Bayerische Garnele  
Butternusskürbis | Kaiserstühler Chayote 38€

---

## ZWISCHENGÄNGE

---

Steinbutt aus dem Wildfang  
Beurre Blanc | Kopfjus | Gelbe Beete | Garganelli 48 / 56 €

Bittersalate vom Lindenbrunnenhof  
Confierter Eigelb | Vin Jaune 35 €

Kaisergranat  
Café de Paris | Kalbskopf | Hechtspätzle 48 €

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 | Kartoffelterrine 58 €

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

---

## GERICHTE AB ZWEI PERSONEN

---

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

Auf Vorbestellung

Bar de Ligne en Crôute  
Wolfsbarsch im Blätterteig ab 150 €

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

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

Dessert ab 2 Personen

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