

Maresto Auster

Stück 5,-

Weißer Alba Trüffel

Gramm 9,-

Bester, Malossol Kaviar

100 Gramm 250,-

Lecker gelöffelt

„Unser Tassenmenü“ am Mittag!
4 Gänge - 5 Tassen

p. P. 59,-
nur Tischweise

Edles veredelt

Gegrilltes Dry Aged Beef vom
„Hilwartshäuser Weideochsen“ (3-jährig)
an Beilagen-Potpourri

Preis nach Gewicht mit Knochen
Je 100g 15,-

Vorspeise

Getauchte **Jakobsmuschel**

Kalt und warm, Kaviar 29,-

US-Prime Beef-Carpaccio,

Blumenkohlpüree, Alba Trüffel 32,-

Suppe

Schaumsuppe vom **Hummer**, Raviolo, Kürbis 29,-

Essenz vom **Ochsenschwanz**, Rücken vom Japanischen Wagyu Rind 29,-

Zwischengang

Gebratene **Gänsemastleber**

Verveineschaum, Mandelpüree 32,-

Klein Schmeer - **Junghennenei**,

Räucheraal, Kaviar 29,-

Hauptgang

Knusprig gebratenes Filet vom **Loup de mer**,

Safranschaum, mediterranes Gemüse, Meeresschnecken Risotto 49,-

Hirschrücken,

Steinpilze, Spitzkohl und Kartoffelterrinen 49,-

Dreierlei vom **Kalb**,

an Kopfsalatschaum, Artischocke 49,-

Dessert

Klassische **Crème Brûlée** an Himbeersorbet und frischen Beeren 15,-

Blutorangensorbet aufgegossen mit **Champagner Collet rosé** 19,-

Blätterteig, Weinbergnektarine & Frischkäse, Wildheidelbeere. 19,-

Rohmilchkäse von **Affineur Waltmann**

mit Portweifeigen und Fruchtebrot 25,-

Feinschmeckermenü am Abend

*US-Prime Beef-Carpaccio,
Blumenkohlpüree, Alba Trüffel*

Schaumsuppe vom Hummer, Raviolo, Kürbis

Knusprig gebratenes Filet vom Loup de mer

*Klein Schneer - Junghennenei,
Räucheraal, Kaviar*

*Gebratene Gänsemastleber
Verveineschaum, Mandelpüree*

*Dreierlei vom Kalb,
an Kopfsalatschaum, Artischocke*

Süße Verführung

Rohmilchkäse von Affineur Waltmann

6 Gänge 125,-

ohne Loup de mer und Käse

Weinbegleitung 60,-

8 Gänge 150,-

Weinbegleitung 80,-

Unsere Preise verstehen sich inklusive Menükarte,
Amuse-Bouche, hausgebackener Brötchen,
Butter und Dipp, Pre-Dessert.