

Vorspeise

Gebratene Jakobsmuscheln und knusprige Blutwurst
an Herbstsalaten

Heiß geräucherter Aal an gebeiztem Wildlachs
und Imperial Kaviar

24,-

Suppe

Cremesuppe von Kürbis und Tandori
mit gebratener Jakobsmuschel

Cremesuppe von frischen Steinpilzen
an gebratener Wachtelbrust

19,-

Zwischengang

Seezungenröllchen
an Kaviar beurre blanc und breiten Bohnen

Gebratene Étufée Taubenbrust
an Apfelessigjus, Rote Beete-Senfsaat-Gemüse

29,-

Hauptgang

Knusprig gebratenes Filet vom Loup de mer, Felsenoktopus
auf Kürbis-Knoblauch-Risotto

Hirschkalb aus heimischem Forst
an Tonkabohnen-Jus, Rahmwirsing und Kerbelknollenstampf

Risotto von frischen Steinpilzen
mit gebratenem Taleggio

45,-

Dessert

Blutorangensorbet aufgegossen mit Champagner Collet

Klassische Crème Brûlée an Himbeersorbet und frischen Beeren

Belgische Schokolade und Reneclaude

Käse von Affineur Waltmann mit Portweifeigen und Fruchtebrot

19,-

Unsere Menüempfehlung

Thunfisch und Avocado

Kürbis und Jakobsmuschel

Seezunge und Kaviar

Taube und Rote Beete

Kalb und Kartoffel

Bison und Steinpilze

Süße Verführung

Käse und Feige

4 Gänge 80,-

ohne Seezunge, Taube,
Kalb und Käse

Weinbegleitung 40,-

6 Gänge 125,-

ohne Taube und Käse

Weinbegleitung 60,-

8 Gänge 145,-

Weinbegleitung 80,-

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

gesetzlicher Hygiene und Abstandsregeln.