

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 Früchtebrot **19,-**

Lecker gelöffelt

„Unser Tassenmenü“ am Mittag!

4 Gänge - 5 Tassen

p. P. 54,-
nur Tischweise