

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 Imperial Kaviar

19,-

Zwischengang

Halber Hummer
mit Krustentierschaum und Herbsttrüffel

29,-

Hauptgang

Knusprig gebratenes Filet vom Wolfsbarsch, Felsenoktopus
auf Kürbis-Knoblauch-Risotto

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

Australisches Rinderfilet
auf Portweinzwiebeln, Kräuterseitling und gebratener Polenta

45,-

Dessert

Blutorangensorbet aufgegossen mit Champagner Collet

Klassische Crème Brûlée an Himbeersorbet und frischen Beeren

Belgische Schokolade und Passionsfrucht

Käse von Affineur Waltmann mit Portweifeigen und Früchtebrot

19,-

Unsere Menüempfehlung

Thunfisch und Avocado

Kürbis und Jakobsmuschel

Hummer und Herbsttrüffel

Entenmastleber und Rote Beete

Kalb und Kartoffel

Rind und Portweinzwiebel

Süße Verführung

Käse und Feige

4 Gänge 80,-

ohne Hummer, Entenmastleber,
Kalb und Käse

Weinbegleitung 40,-

6 Gänge 125,-

ohne Entenmastleber 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.