

### **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,-**

Lecker gelöffelt

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

p. P. 54,-  
nur Tischweise