

Maresto Auster

Stück 5,-

Australischer Winter-Trüffel

Gramm 5,--

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

Iberico Schinken Bellota

60 Monate gereift D.O.P. Guijuelo, Avocado und Gepickeltes 24,-

Getauchte **Jacobsmuschel**

mit Imperial Gold Kaviar 29,-

Suppe

Cremesuppe von frischen Steinpilzen, **Carabiniero** 29,-

Pot au feu von Kapuzinerkresse, **Wachtelpraline** 21,-

Zwischengang

Gebratenes **Kalbsbries**

auf Risotto von jungen Erbsen 29,-

Bretonischer Hummer

auf fermentiertem Kohlrabi, eingekochter Perigord Trüffel 39,-

Hauptgang

Gebratener **Steinbutt**,

Pfifferlinge, Aprikose, grüne Mandel 49,-

Rehrücken im Knusperbrot,

an Balsamico-Kirschen und Steinpilze 49,-

Rücken vom **Salzwiesenlamm**

an Auberginen-Schafskäse-Baumkuchen 49,-

Dessert

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

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

Belgische Schokolade, Erdbeere, Essig, Arganöl, Crumble 19,-

Rohmilchkäse von **Affineur Waltmann**

mit Portweifeigen und Früchtebrot 25,-

Feinschmeckermenü am Abend

*Getauchte Jacobsmuschel
mit Imperial Gold Kaviar*

*Bretonischer Hummer
auf fermentiertem Kohlrabi*

*Weißer Heilbutt,
junge Möhre, lila Senf*

*Pot au feu von Kapuzinerkresse,
Wachtelpraline*

Kalbsbries auf Erbsenrisotto

Rehrücken im Knusperbrot

Schokolade und Erdbeere

Rohmilchkäse von Affineur Waltmann

6 Gänge 125,-

ohne Pot au feu und Käse

Weinbegleitung 60,-

8 Gänge 150,-

Weinbegleitung 80,-

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