VORSPEISEN

FELDSALAT
Haselnussdressing-Speck-
Kracherle-Granatapfel
14

TATAR VOM THUNFISCH
Kürbis-Kimchi-Birne-Sesam-Miso
22

HAUSGEBEIZTER WILDLACHS
Räucherforelle-Bunte Bete-
Meerrettich-Wildkräuter
20

WACHTELROULADE
Entenleber-Maronen-Brioche
Feldsalat-PX Sherry
20

PETERSILIENWURZELSUPPE
Trüffel-Garnele
14 / 10 veggie

JAKOBSMUSCHEL & KALBSKOPF
Topinambur-Petersilie-Trüffel
20

HAUPTGÄNGE

ZANDER
Linsen-Vitelotte Kartoffeln
Lauch-Meerrettich
32

KABELJAURÜCKEN
Fenchel-Orange-Sepia Nudeln
Pistazienbutter-Gastrique
34

PASTA M/O GARNELEN
Kürbis Ravioli-Mangold-Cidre
3 Black Tiger Garnelen
30 / 25 veggie

KALBSRÜCKEN & RAGOUT
Bäckchen-Trauben-Mandeln
Trüffel-Wirsing-Kartoffelflan
32

SCHWARZWALD ROTHIRSCH
Hagebuttensoße-Spitzkohl-
Odenwälder Weck-Apfel Chutney
34

BRESSE TAUBENBRUST
Blätterteig-Entenleber-Thymian
Mangold-Steinpilz Kroketten
40

ELSASS BARBARIE ENTE
Portweinjus-Zimt Rotkraut
Maronen-Mohnschupfnudeln
30

- Alle Preise in Euro inkl. MwSt.-

Bitte informieren Sie Ihren Service vor Ihrer Bestellung über Allergien und Unverträglichkeiten!

NACHTISCH

VALRHONA SCHOKOLADE
Mousse-Salzkaramelleis
14

HERBST VARIATION
Apfeltarte-Vanillebirne-Brombeermousse
Hagebuttenmark-Quittensorbet
15

NUSS NOUGAT
Parfait-Mousse-Soufflée-Cremeux
16

KÄSE
5 Rohmilchkäse mit Fruchtsenf
16

SORBET
4 pur / 5 Sekt / 6 Wodka

Ihr Service informiert Sie gerne über die aktuellen Sorten!

SÜSSWEIN

Barão de Vilar Porto Tawny 20 Jahre	20%	5cl	10
Barão de Vilar Pink Port (Rosé Portwein)	19.5%	5cl	8

-alle Preise in Euro-