



## MENU DE LA SAISON

### OUVERTURE



### TERRINE VON GÄNSELEBER UND TAUBE

Gewürztraminer  
Heidelbeere | Holundervinaigrette



### WOLFSBARSCHFILET

– KROSS GEBRATEN –

Sauce Rouille  
Fenchel | Chorizo



### ENTRECÔTE DOUBLE

geschmorte Schalotten  
Olivenkraut-Gremolata | glasierte Artischocken  
Kartoffel-Bohnen-Cassoulet



### KÄSE VOM WAGEN

### ODER

### HIMBEER-JOGHURT SAVARIN

Mango  
Mandelhippe | Topfen-Limoneneis



### FRIANDISE

EUR 98,00 PRO PERSON

als 3-Gang Menü -ohne Wolfsbarsch-  
pro Person EUR 85,00

## MENU DU CHEF

### OUVERTURE



### DREIERLEI VOM HUMMER

geräucherter Paprika | Erbsenpüree | Majoran



### GELBFLOSSENMAKRELE

Escabeche Sauce | Karottenpüree  
weiße Bohnen | gepickelte rote Zwiebel



### CHARTREUSE UND CONFIT VON DER WACHTEL

rosa Pfeffer | Kohlrabi | Aprikosen | Pfifferlinge



### TRANCHE

### VOM GLOTTERTÄLER REHRÜCKEN

Rehfleischküchle | Erdnuss-Panko | Sellerie-Estragon-Creme  
Melone | Hummus



### ERDBEER-SORBET

Beerenschaum | Holunderblüten-Granité



### KIRSCHWASSERMOUSSE

Manjari Schokolade  
Kirschen | weißes Schokoladeneis



### FRIANDISE

EUR 139,00 PRO PERSON

als 5-Gang Menü -ohne Sorbet-  
pro Person EUR 133,00

– nur tischweise,  
unterschiedliche Anzahl der Gänge möglich –

Sollten Sie einzelne Gänge aus den Menüs austauschen, behalten wir uns einen kleinen Aufpreis vor.



Unser Servicepersonal freut sich,  
Ihnen vegane / vegetarische Speisen zu empfehlen.

Bestellannahme bis 21.00 Uhr.

Bitte haben Sie Verständnis, dass unser Restaurant um 23.00 Uhr schließt.