



Menu de la Semaine

Ouverture



Marinierter Kingfish (Königsmakrele)
an Buttermilch, grünem Apfel, Brunnenkresse
und Thai-Spargel



Ora-Wildlachs

auf Kartoffel-Kresse-Risotto mit Pommery Senf
dazu verschiedene Bete, Meerrettich und
Eiskraut



Weißes Opalys Valrhona-
Schokoladenmousse

mit Matcha Tee und Mandeln verfeinert
dazu Thai-Mango-Sorbet



Friandise

pro Person EUR 68,00

Menu de la Saison

Ouverture



Sashimi vom Gelbflossen Thunfisch
auf Gänseleberterrine
mit Schnittlauch und Kresse



Konfiertes Kohlenfischfilet (Black Cod)
auf gebratenem weißem Spargel
mit Radieschen und Bärlauch



Variation vom Irischen Lamm
(Rücken, Bries, Backe und Keule)
an Polenta, Artischocke und Tomate



Mille Feuille

von Rhabarber und Jivara Valrhona-Schokolade
dazu Holunderblüten-Sorbet



Friandise

pro Person EUR 85,00

Menu du Chef

Ouverture



Carpaccio vom Wagyu Rind
mit Ziegenfrischkäse, Frühlingslauch und Buchenpilzen



Kokosnuss-Schaum

an frischen Erbsen und Minze, dazu sautierte Jakobsmuschel



Warm geräucherter Donaulachs (Huchenfilet)

an kleinem Pot au feu von Spargel, Karotte und Froschschenkeln mit Whiskyaroma



Gebratene Entenstopfleber

auf Brioche-Erdnuss-Creme mit dicken Bohnen und Cassis-Feigen



Dreierlei vom Milchspanferkel (Rücken, Bauch und Backe)
an Kohlrabi, Morcheln, schwarzem Knoblauch und süßem Senf



Limonentarte

mit Basilikum und Champagner, dazu mariniertes Joghurt-Sorbet



Friandise

pro Person EUR 125,00

als 5-Gang Menü -ohne Huchenfilet- pro Person EUR 105,00

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



Kalte Vorspeisen

EUR

Bio-Frühlings-Blattsalat

mit mariniertes Ringelbete, Sonnenblumenkernen und Granatapfel

16

Gebackene Kichererbsen (Vegetarisch)

mit orientalischem Gemüsesalat, gesalzener Zitrone und Berberitzen

20

Marinierter Kingfisch (Königsmakrele)

an Buttermilch, grünem Apfel, Brunnenkresse und Thai-Spargel

26

Carpaccio vom Wagyu Rind

mit Ziegenfrischkäse, Frühlingslauch und Buchenpilzen

28

Sashimi vom Gelbflossen Thunfisch

auf Gänseleberterrinen, mit Schnittlauch und Kresse

30

Suppen

Geflügelcremesuppe

mit Champignons

und gebratene Sot-l'y-laisse

12

Kokosnuss-Schaum

mit frischen Erbsen und Minze

dazu sautierte Jakobsmuschel

12

Warme Vorspeisen

Gebratenes Kalbsbries

mit Kaffee parfümiert

auf Black Bean Kartoffeln, Pilzen, Lomo und Parmesan

30

Gebratene Entenstopfleber

auf Brioche-Erdnuss-Creme

mit dicken Bohnen und Cassis-Feigen

32

Warm geräucherter Donaulachs (Huchenfilet)

an kleinem Pot au feu von Spargel, Karotte und Froschschenkeln

mit Whiskyaroma

32



Fischgerichte

EUR

Gebratener Seeteufel

auf glasierten Eiszapfen und verschiedenen Rettichen
dazu Ochsenschwanz-Tortellini

46

Konfiertes Kohlenfischfilet (Black Cod)

auf gebratenem weißem Spargel
mit Radieschen und Bärlauch

46

Ora-Wildlachs

auf Kartoffel-Kresse-Risotto mit Pommery Senf
dazu verschiedene Bete, Meerrettich und Eiskraut

48

Hauptgerichte

Dreierlei vom Milchspanferkel (Rücken, Bauch und Backe)

an Kohlrabi, Morcheln, schwarzem Knoblauch und süßem Senf

46

Variation vom Irischen Lamm (Rücken, Bries, Backe, Keule)

an Polenta, Artischocke und Tomate

46

Schwarzwälder Rinderfilet

an Pot au feu von Frühlingsgemüsen
mit Olivengnocchi und Burrata

48

Spezialempfehlung ab zwei Personen

Kotelette vom Steinbutt

auf geschmorter Paprika, Kapern und Roscoff-Zwiebeln
dazu Basilikum-Rucola-Bandnudeln
(Zubereitungsdauer ca. 25 Minuten)

pro Person 54