



Menu de la Semaine

Ouverture



In Monkey Gin marinierte Fjord-Lachsforelle
an einem Salat von Bamberger Hörnchen
Salicornes, Staudensellerie und Dijon-Senf



Konfiertes Winterkabeljau „Skrei“
an zweierlei vom Brokkoli, gerösteten Haselnüssen
und pikanten Pommes Chips



Valrhona Yuzu Schokolade
mit Kokos, Thai Mango
und Avocado-Sauerrahmeis



Friandise

pro Person EUR 68,00

Menu de la Saison

Ouverture



Mit Kardamom gebeizter Hirschrücken
an Entenleber Royal
dazu Chicorée, Pekannüsse und Vogelbeere



Roulade von Seezunge und Jakobsmuschel
auf Artischocken-Risotto
mit Oliven, Rucola und Kerbel



Kalbsfilet im Pancettamantel gebraten
an dreierlei von Topinambur
Cassoulette aus Datteln, roten Zwiebeln und Buchenpilzen



Passionsfrucht-Mousse
mit weißer Ivoire Schokolade und Abinao-Baileys-Sorbet



Friandise

pro Person EUR 85,00

Menu du Chef

Ouverture



Taschenkrebbs-Tatar

an Variation von Topinambur, Grapefruit und gebackenem Kalbskopf



Sauerkraut-Champagner-Süppchen

mit Apfel verfeinert, dazu geschmorte Iberico Schweinebacke



Espuma vom gebratenen Blumenkohl

mit gezupfter Kaninchenkeule und schwarzem Trüffel



Lauwarm serviertes Sashimi vom Gelbflossen Thunfisch

auf Gänseleber-Schnittlauchcreme und gelierter Gänse-Essenz



Glasierter Rehrücken

an Vulkan Spargel, Cranberry und gebratenem Quarkknödel



Duett von Nougat und Kalamansi

mit marinierter Papaya



Friandise

pro Person EUR 125,00

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

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



Kalte Vorspeisen

EUR

Knackiger Feldsalat mit Kartoffeldressing mariniert, dazu Speck und Croutons		20
Onsen-Ei vom Bio Zwerghuhn (vegetarisch) an kleinen weißen Bohnen, Amalfi-Zitronen, Spinat und Comté		20
In Monkey Gin marinierte Fjord-Lachs-Forelle an einem Salat von Bamberger Hörnchen, Salicornes, Staudensellerie und Dijon-Senf		26
Taschenkrebs-Tatar an Variation von Topinambur, Grapefruit und gebackenem Kalbskopf		28
Mit Kardamom gebeizter Hirschrücken an Entenleber Royal dazu Chicorée, Pekannüsse und Vogelbeere		28
Terrine von Gänsestopfleber mit Gewürztraminer Gelee und Brioche		30
Irische Felsenaustern mit Chesterbrot, Zitrone und Schalottenvinaigrette	3 Stück 6 Stück	11,90 23,50

Suppen

Sauerkraut-Champagner-Süppchen mit Apfel verfeinert, dazu geschmorte Iberico Schweinebacke		12,50
Essenz vom Carabinero mit gefülltem Spinat-Wachtelei-Raviolo und Estragon		16,50

Warme Vorspeisen

Lauwarm serviertes Sashimi vom Gelbflossen Thunfisch auf Gänseleber-Schnittlauchcreme und gelierter Gänse-Essenz		30
Espuma vom gebratenen Blumenkohl mit gezupfter Kaninchenkeule und schwarzem Trüffel		32
Jakobsmuschel auf Graupenrisotto mit Kalbskopf und Trüffel		32



Fischgerichte

EUR

Konfierter Winterkabeljau „Skrei“

an zweierlei vom Brokkoli, gerösteten Haselnüssen
und pikanten Pommes Chips

44

Auf der Haut gebratener Loup de Mer

auf einem Ragout aus cremigen, süß-sauren Beluga-Linsen,
konfiertem Lauch und handgeschabten Mini-Spätzle

46

Roulade von Seezunge und Jakobsmuschel

auf Artischocken-Risotto mit Oliven, Rucola und Kerbel

48

Hauptgerichte

Duett von der Ente (Brust und Keule)

an karamellisiertem Chicorée, Sandkarotten und Blutorange
dazu Cashewkern-Risotto

44

Kalbsfilet im Pancettamantel gebraten

an dreierlei von Topinambur
Cassoulette aus Datteln, roten Zwiebeln und Buchenpilzen

48

Glasierter Rehrücken

an Vulkan-Spargel, Cranberry und gebratenem Quarkknödel

48

Spezialempfehlung ab zwei Personen

Chateaubriand vom Schwarzwaldbrind

an Petersilienwurzel und Kräutersaitlingen

dazu Estragon-Béarnaise Sauce

(Zubereitungsdauer ca. 25 Minuten)

pro Person 50

Ganzes Miéral Perlhuhn -in zwei Gängen serviert-

mit Périgord Trüffel, Schwarzwurzel, Rosenkohl und Kartoffel pro Person

(Zubereitungsdauer ca. 45 Minuten)

75