



Menu de la Semaine

Ouverture



Tatar vom Taschenkrebs
im Avocadomantel
an Datterini Tomate und Zitrone



Auf der Haut gebratener Loup de Mer
auf weißem Spargel,
Mousseline von Neuen Kartoffeln
und Schalotten-Schnittlauch-Ei-Vinaigrette



Crème Brûlée mit Waldmeister parfümiert
an eingelegtem Rhabarber
und Sauerrahm-Champagner-Eis



Friandise

pro Person EUR 68,00

Menu de la Saison

Ouverture



„Vitello Tonnato“
mariniertes Kalbsfilet und Sashimi vom Gelbflossen Thunfisch
an roten Zwiebeln, Gurke und Kalbszunge



Steinbuttfilet
unter Kräuter-Crumble mit Coppa verfeinert
auf dicken Bohnen und Tomaten-Paprikacreme



Glasierter Rücken vom Maibock
an Variation von Mandel und Brokkoli
mit Heidelbeeren, Thymian und Fourme d'Ambert



Dôme von Erdbeere und Pistazie
mit Holunderblütensorbet



Friandise

pro Person EUR 85,00

Menu du Chef

Ouverture



Gänseleberterrine
im Brioche-Ring mit Tonkabohne parfümiert, an Stangensellerie und Erdbeeren



Gazpacho von Erbse und Sauerampfer
mit Chili, Ingwer und Wasabi abgeschmeckt, dazu Ceviche vom Langustino



Ei im Glas
auf lauwarmen Spargelsalat, geräuchertem Stör, Schnittlauch und Kaviar



Gebratener Seeteufel
auf karamellisiertem Spitzkohl
dazu Short Rib vom Schwarzwaldtrind, Piementos und BBQ-Sauce



In Olivenöl konfiertes Kalbsfilet
an Artischocke, Tomate und Olive, dazu Pecorino-Ravioli und Rucola



Marinierte Himbeeren
auf Pâte sablée mit gesalzener Karamellcreme und Balsamico-Eis



Friandise

pro Person EUR 125,00

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

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



Kalte Vorspeisen

EUR

Kopfsalatherzen mit Buttermilchdressing mariniert dazu Rosmarin-Crumble, geräucherte Melone und Belper Knolle	16
Gebackenes Zwerghuhn-Ei (Vegetarisch) auf lauwarmem Spargelsalat, mit Radieschen und Parmesan	20
„Vitello Tonnato“ mariniertes Kalbsfilet und Sashimi vom Gelbflossen Thunfisch an roten Zwiebeln, Gurke und Kalbszunge	26
Tatar vom Taschenkrebs im Avocadomantel an Datterini Tomate und Zitrone	28
Gänseleberterrine im Brioche-Ring mit Tonkabohne verfeinert an Stangensellerie und marinierten Erdbeeren	30

Suppen

Gazpacho von Erbse und Sauerampfer mit Chili, Ingwer und Wasabi abgeschmeckt dazu Ceviche vom Langustino	12
Oxtail (Ochsenschwanzessenz) mit Morchel und Sherry parfümiert dazu Dim Sum vom Ochsenschwanz und Entenleber	12

Warme Vorspeisen

Tortellini mit geschmorter Kalbskopfbacke gefüllt an Neuer Kartoffel, Burrata, Frühlingslauch-Vinaigrette und Brunnenkresse	30
Ei im Glas auf lauwarmen Spargelsalat geräuchertem Stör, Schnittlauch und Kaviar	36
Gebratene Entenstopfleber auf mariniertem Ziegenkäse mit Tomate, Olive und Pinienkernen dazu Himbeeren mit Langem Pfeffer verfeinert	36



Fischgerichte

EUR

Gebratener Seeteufel auf karamellisiertem Spitzkohl dazu Short Rib vom Schwarzwaldrind, Pimentos und BBQ-Sauce	46
Steinbuttfilet unter Kräuter-Crumble mit Coppa verfeinert auf dicken Bohnen und Tomaten-Paprikacreme	46
Auf der Haut gebratener Loup de Mer auf weißem Spargel, Mousseline von Neuen Kartoffeln und Schalotten-Schnittlauch-Ei-Vinaigrette	48

Hauptgerichte

„Hühnerfrikassee“ (gezupfte Maispoularde, Sot l'y laisse, Hühnerhaut) an cremigem Spargelragout mit Morcheln und Petersilie dazu gebratener Basmati-Reis mit Omelette-Streifen und Erbsen	42
Glasierter Rücken vom Maibock an Variation von Mandel und Brokkoli mit Heidelbeeren, Thymian und Fourme d'Ambert	46
In Olivenöl konfiertes Kalbsfilet an Artischocke, Tomate und Oliven dazu Pecorino-Ravioli und Rucola	48

Spezialempfehlung ab zwei Personen

Côte de Boeuf auf geschmortem Gemüse, Blattspinat, Pommes Anna und Gremolata (Zubereitungsdauer ca. 25 Minuten)	pro Person	46
--	------------	----