

EXTRAZEIT-MENÜ

Suppe/Vorspeise

Hummerbisque
Jakobsmuschel, Orangen-Karamell

oder

Hamachi-Kingfisch
Daikon, Ponzu, Miso, Ingwer, Erdnuss

Zwischengang

Ikejime Wolfsbarsch
Safran-Graupen-Risotto, Dashi

Taubenbrust Supreme
Gänseleber, Süßkartoffel, Steinpilz, Veilchen
-mit Trüffel + 8 Euro-

Bienwald-Rehrücken
Waldfrüchte, Pilze, Schupfnudeln

Dessert

Geschmorte Feige
Yuzu, Cassis, Sabayon

oder

Käsevariation
Feigensenf, Früchte
3 Gang-Menü Suppe/Vorspeise-Hauptgang-Dessert 70 €
Weinbegleitung 18 €

4 Gang Menü Suppe-Vorspeise-Hauptgang-Dessert 85 €
Weinbegleitung 24 €

5 Gang Menü Suppe-Vorspeise-Zwischengang-Hauptgang-Dessert 110 €
Weinbegleitung 30 €

6 Gang Menü Suppe-Vorspeise-Zwischengang-Hauptgang-Hauptgang-Dessert 138 Euro
Weinbegleitung 36 €

JEDERZEIT

Vorspeisen

Herbstliche Blattsalate

Gebackener Ziegenkäse, geröstete Nüsse, Trockenfrüchte **19 Euro**

Pulpo

Chorizo, Yuzu, Mango, Süßkartoffel **25 Euro**

Rindercarpaccio

Schwarzer Trüffel, Rucola Pesto **25 Euro**

Gebratene Gänseleber

Bratapfel, Portweinjus, Brioche **28 Euro**

Hauptgänge

Rumpsteak vom Angusrind

Trüffelbutter, Marktgemüse, Kartoffelgratin **36 Euro**

Barbarie Entenbrust

Pistazienkruste, Portweinzwiebel, karamellisierte Süßkartoffel-Creme

Schupfnudeln **35 Euro**

Loup de mer

Fenchel-Orangensalat, Safran-Graupen-Risotto **32 Euro**

Veganes Menü

Suppe

Kokos Butternutkürbis Cremesuppe
Blumenkohl Falafel, geröstete Kürbiskerne

Vorspeise

Herbstliche Blattsalate
Geröstete Nüsse, Trockenfrüchte

Hauptgang

Steinpilzravioli
Pastinaken Creme, Marktgemüse

3 Gang Menü 49 Euro

Dessert

Geschmorte Feige
Yuzu, Cassis, Sabayon 14 Euro

„Riesen“ Praline
Valrhona Schokolade, Spekulatius, Mandarine 14 Euro

Geistreiches Sorbet (vegan)
Sorbet mit Obstbrand 9 Euro

Affogato
Espresso, Chai-Rahm-Eis 9 Euro

Käsevariation
Feigensenf, Früchte 16 Euro

Vorspeisen

Feldsalat

*Hausdressing, Speck, Croutons
10 Euro*

Gänseleber Paté

*Brioche, Chutney
28 Euro*

Taglierini

*Schwarzer Trüffel, Parmesansauce
Vorspeise 28 Euro / Hauptgang 35 Euro*

Hauptgänge

Angus Rinderfilet Wenzini

*Gänseleber, schwarzer Trüffel, Kartoffelgratin
45 Euro*

Sous Vide gegarte Elsässer Gänsebrust

*Rotkohl, Kastanien, Serviettenknödel
40 Euro*

Boeuf Bourguignon vom Angus Rinderfilet

*Marktgemüse, Rosmarinkartoffeln
32 Euro*

oder für Unentschlossene:

**3 Gang Überraschungsmenü
55,00 Euro**

Erläuterungen

Bisque:

ist eine geschmacksintensive pürierte Suppe, die aus Hummern und anderen Krustentieren gekocht wird.

Hamachi:

Ein für Sushi verwendeter Fisch aus der Familie der Stachelmakrelen.

Daikon:

Der japanische Rettich „Daikon“ oder Winterrettich ist milder und weniger scharf als die europäischen Rettichsorten

Ponzu:

Eine Würzsauce auf Basis von Zitrusfrüchten, die in der japanischen Küche verwendet wird

Miso:

Eine Paste aus Sojabohnen, Salz und verschiedenen Getreide-Sorten. Es wird in der Herstellung Gerste, aber auch Reis verwendet.

Dashi:

Ist ein japanischer Fischsud

Yuzu:

ist eine asiatische Zitrusfrucht, die vor allem in Japan, China und Korea angebaut wird. Sie ist bekannt für ihr einzigartiges Aroma, das die Säure einer Zitrone mit den süßen Noten von Mandarine und Grapefruit kombiniert

Chorizo:

ist eine würzige, feste, grobkörnige, mit Paprika und Knoblauch gewürzte Rohwurst vom Schwein aus Spanien oder Portugal.