

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.