

## VORSPEISEN

FJORD FORELLE 34,--  
Rote Bete, Kaviar

GÄNSELEBER 35,--  
Apfel, geräucherte Mandel

## ZWISCHENGERICHTE

NORWEGISCHE JAKOBSMUSCHEL 36,--  
Pak Choi, Pinienkerne, Paprika

KALBSBRIES 36,--  
Erbsen, Alba Trüffel

## FISCH - aus Wildfang

BRETONISCHER STEINBUTT 54,--  
Taschenkrebsravioli, Petersilie, Topinambur

WOLFSBARSCH 54,--  
Artischocke, Oliven, Tomaten

## FLEISCHGERICHTE

EIFLER REHRÜCKEN 52,--  
Muskatkürbis, wilder Brokkoli, Kräutersaitlinge

US-RINDERFILET NEBRASKA 52,--  
Ochsenschwanz, geräucherte Kartoffel-Gnocchi, Bohnen

## DESSERT UND KÄSE

VALRHONA SCHOKOLADE 24,--  
Orange, Kumquats

BIRNE 24,--  
Nougat, Portwein

KÄSEAUSWAHL 24,--  
vom Maitre Affineur Waltmann

## BEGRÜSSUNG

Feldsalat, Röstkartoffel, Speck

## AUFTAKT

Wachtelbrust, Kichererbsen, Granatapfel

## M E N Ü

### GÄNSELEBER

Apfel, geräucherte Mandel

### NORWEGISCHE JAKOBSMUSCHEL

Pak Choi, Pinienkerne, Paprika

### WOLFSBARSCH

Artischocke, Oliven, Tomaten

### KALBSBRIES

Erbsen, Alba Trüffel

### EIFLER REHRÜCKEN

Muskatkürbis, wilder Brokkoli, Kräutersaitlinge

### w a h l w e i s e

#### BRETONISCHER STEINBUTT

Taschenkrebsravioli, Petersilie, Topinambur

#### KÄSEAUSWAHL

vom Maitre Affineur Waltmann

#### VALRHONA SCHOKOLADE

Orange, Kumquats

#### FEINE PATISSERIE

Menü ohne Jakobsmuschel, Kalbsbries und Käsegang 112,--

Menü ohne Kalbsbries und Käsegang 128,--

Menü komplett 155,--

Gerne empfehlen wir passend zum Menü eine Weinbegleitung

zum 4 Gang Menü 45,-- pro Person

zum 5 Gang Menü 56,-- pro Person

zum 7 Gang Menü 75,-- pro Person

## DESSERT UND KÄSE

---

VALRHONA SCHOKOLADE Orange, Kumquats	24,--
BIRNE Nougat, Portwein	24,--
KÄSEAUSSWAHL vom Maître Affineur Waltmann	24,--

## Unsere Weinempfehlung zum Dessert und Käse

---

2009er	Eiswein Cuvée Weingut Elfenhof, Burgenland 0,10l 14,--
2015er	Château Roumieu Sauternes Bordeaux 0,10l 13,--
2015er	Symphonie de novembre <b>A.O.C.</b> Domaine Cauphapé, Jûrançon 0,10l 14,--
2016er	Chardonnay & Welschriesling Cuvée, Beerenauslese Weinlaubenhof Kracher, Burgenland 0,10l 14,--
2013er	Banyuls Rimage A.C. Le Clos de Pouilles Languedoc Roussillon 0,10l 9,50