

VORSPESIEN

BLUEFIN THUNFISCH

Rettich | Radieschen | Bonito Vinaigrette 36,--

GÄNSELEBER

Aprikose | Kaffee | Sonnenblumenkerne 36,--

ZWISCHENGERICHTE

Vegetarisch

MILDER ZIEGENQUARK VOM VULKANHOF

Eifler Tomaten | Pinienkerne 39,--

Fisch & Krustentiere

WEISSER HEILBUTT

Rübstiel | Kalbszunge | Senf-Vinaigrette 39,--

BRETONISCHER BAR DE LIGNE

Mais | Lauch Vinaigrette 39,--

KAISERGRANAT AUS DÄNEMARK

Mandel | Brokkoli | Curry Bisque 39,--

HAUPTGERICHTE

EIFLER REH

Sellerie Texturen | Pilze | Fichten-Jus 56,--

NEBRASKA RINDERFILET

Haferwurzel | Haselnüsse | Röstzwiebeln 56,--

DESSERT & KÄSE

PISTAZIE

Zwetschge | Ingwer 24,--

BLEU D'AUVERGNE

Birne | Walnüsse 24,--

KÄSEAUWAHL

vom Maître Affineur Waltmann 24,--

BEGRÜSSUNG

M E N Ü

Bluefin Thunfisch

Rettich | Radieschen | Bonito Vinaigrette

Milder Ziegenquark vom Vulkanhof

Eifler Tomaten | Pinienkern

Kaisergranat aus Dänemark

Mandel | Brokkoli | Curry Bisque

Bretonischer Bar de Ligne

Mais | Lauch Vinaigrette

Eifler Reh

Sellerie Texturen | Pilze | Fichten-Jus

B-ICED

Rosmarin | Zitrone

Pistazie

Zwetschge | Ingwer

FEINE PATISSERIE

| | |
|--|--------|
| Menü 3 Gang ohne Ziegenquark, Bar de Ligne & Kaisergranat | 115,-- |
| Menü 4 Gang ohne Ziegenquark & Kaisergranat | 135,-- |
| Menü 5 Gang ohne Ziegenquark | 155,-- |
| Menü Komplett | 175,-- |

Gerne empfehlen wir passend zum Menü eine Weinbegleitung

| | |
|-----------------|------------------|
| Zum 3 Gang Menü | 33,-- Pro Person |
| Zum 4 Gang Menü | 45,-- Pro Person |
| Zum 5 Gang Menü | 56,-- Pro Person |
| Zum 6 Gang Menü | 62,-- Pro Person |