

Menü Klassik

Amuse Bouche

*Tartar vom schottischen Wildlachs mit
Kaviarschmand und Kräuterreibeküchlein* 22

*Bretonische Felsenrotbarbe
mit Krustentierschaum auf wildem Fenchel* 22/35

*Atlantik-Hummer in Orangenbutter
auf Zuckerschoten* 20/33

*Himmel und Äd
mit karamellisierter Gänsestopfleber und Pancetta* 22/35

*Duett vom Simmenthaler Rinderfilet
mit Kräuterpolenta, Steinpilze
Rote Bete* 35

*Rohmilchkäse vom Wagen
von Affineur Waltmann* 18

*Feigenconfit mit gebackenem Anis- Cigarillo
weißes Schokoladensorbet*

*Tarte- Tartin vom Rubinette Apfel
Champagnersabayone und Bourbon Vanilleeis* 18

Feines aus unserer Pâtisserie

119,00 €

Menü Saisonaf

Amuse Bouche

*Unsere Gänsestopflebeterrine mit Auslesegelee
Butterbrioche und Quittenkompott* 22

*Ochsenschwanzessenz mit kleinen Ravilois
altem Sherry, Parmesangebäck* 14

*Gebratene Jakobsmuschel mit
Jabugo Bellota Puro auf Petersilienrisotto
Verjus de Perigord* 24/35

*Medaillon vom Eifeler Hirschkalbsrücken
in der Korinthen-Nuss-Kruste
glasierter Calvadosapfel
Portweinschalotten und Selleriepüree* 35

*Feigenconfit mit gebackenem Anis- Cigarillo
weißes Schokoladensorbet*

*Gebrannte Schmandcrème mit Zitrusaromen
Nougatstrudel und Orangenblüteneis* 18

Feines aus unserer Pâtisserie

99,00 €