

## *Kulinarische Überraschung*

7-Gänge-Menü	65,00 €
5-Gänge-Menü	55,00 €
3-Gänge-Menü	37,00 €

## *Suppen*

Minestrone vom Krustentier mit kleinen Leckereien und einem Fagottini	9,50 €
Süßes Kürbisschaumsüppchen mit Kräutersauerrahm und geräuchertem Reh	9,00 €

## *Vorspeisen*

Marktsalate mit Pinienkernen und eingelegtem Gemüse mit Trüffelvinaigrette	12,00 €
Delice vom Räucheraal mit Meerrettich und Safran, dazu Gurkensalat und gerösteter Pumpernickel	17,00 €
Gänsestopfleber im Holunderblütenguss mit Mandel und karamellierter Gänseleber	18,00 €
Variation vom Milchkalb mit Walnuss-Sherry-Emulsion, wilden Kräutern und Trüffel	16,50 €

## *See & Meer*

Ganzer ausgelöster bretonischer Hummer mit offener Ravioli, Jakobsmuschel und Kürbisconfit in Zitronenmelissenschaum	39,50 €
Gegrillter Heilbutt und geröstetes Schwarzbrot auf orientalischem Couscous, an gebackener Zucchiniblüte mit weißem Tomatenschaum	23,00 €
Konfierter Seewolf in Safran mit grünem Spargel, Lardo und Kartoffelschnee	23,50 €

## *Wald & Wiesen*

Gebratene Wachtelbrust mit wildem Spargel und Pfifferlingsravioli in Périgord-Trüffelsahne	19,50 €
Steak und Frühlingsrolle vom Angusrind mit Wurzelgemüse, Arganöl und Süß-Saurer-Trüffelsauce	27,00 €
Ibericoschweinerücken mit Feigenragout, Shitake-Taschen und schwarzer Walnusssauce	25,50 €

## *Dessert*

Schokoladen-Törtchen mit zweierlei vom Ingwer und Orange	9,00 €
Ravioli von weißer und Zartbitter-Schokolade mit Orange, Himbeere und Minzsorbet	11,00 €
Crème brûlée von der Tonkabohne mit Erdbeeren und Litschi-Sorbet	8,50 €

## *Käse*

Auswahl vom Maître Affineure Waltmann, dazu reichen wir verschiedene Chutneys	14,50 €
--	---------

*„Das Essen soll zuerst  
das Auge erfreuen und  
dann den Magen“*

Johann Wolfgang von Goethe