

Vorspeisen:

Euro

<i>Austern fines de Claires auf Eis serviert mit Pumpernickeldomino und Schalottenvinaigrette</i>	<i>Stück</i>	<i>4,00</i>
<i>Im Kartoffelmantel gebratener Ziegenkäse auf Löwenzahn-Rapunzelsalat</i>		<i>14,00</i>
<i>Carpaccio vom US Primebeef mit Avocadotartar und mit Ackersalat gefülltem Katafiteigkörnchen</i>		<i>17,50</i>
<i>Sous vide gegarte lackierte Challans Entenbrust auf Chicorée-Orangensalat mit Granatapfelkernen</i>		<i>18,50</i>
<i>„Millefeuille“ von Gänselebermousse und Strudelteig mit Feigenconfit</i>		<i>21,00</i>
<i>Tartar vom Yellow fine Thunfisch mit geräucherter Aubergine auf Sauerrahm-Schnittlauchsoße</i>		<i>24,00</i>

Suppen:

<i>Rehessenz mit Gemüsestreifen und Brezelklößchen</i>		<i>9,50</i>
<i>Parmesansuppe mit Malfatti und Trüffelöl</i>		<i>10,00</i>
<i>Bouillabaisse auf unsere Art mit Knoblauchcroutons, geriebenem Käse und Rouille</i>		<i>15,50</i>

Hauptgerichte:

<i>Original Wiener Schnitzel auf warmem Kartoffel- Gurkensalat</i>		<i>22,50</i>
<i>Rinderlendenschnitte mit Markkruste und frittiertes Petersilie auf Rotwein-Schalottenjus</i>		<i>34,50</i>
<i>Filetmedaillon vom Weidekalb mit Jakobsmuschel auf Kartoffelstampf, gebratenen Schwarzwurzeln und Portwein-Trüffeljus</i>		<i>36,00</i>
<i>Karree vom Limousin Lamm mit Senf-Kräuterkruste auf Artischocken-Bohnenbrandade und milder Knoblauchjus</i>		<i>34,00</i>
<i>Rehrückenfilet mit Pfefferkrokantkruste auf Berberitzenjus, Wirsing- Rotkohlbällchen, gebackene Cranberry-Créperoulade, Selleriepüree</i>		<i>37,50</i>

Fischgerichte:

<i>Zanderfilet mit pochiertem Landei auf Blattspinat und geschmorten Lauchherzen, Saar Rieslingsektsoße</i>		<i>27,00</i>
<i>Gegrillter Yellow fine Thunfisch mit Mango</i>		

auf Thaicurry-Gemüseragout

33,00

M E N U € 79,50

ohne Suppe € 71,00

ohne Fisch € 68,00

„Millefeuille“ von Gänselebermousse und Strudelteig mit Feigenconfit

* * *

Rehessenz mit Gemüsestreifen und Brezelklößchen

* * *

*gegrillter Yellowfine Thunfisch mit Mango
auf Thaicurry-Gemüseragout*

* * *

Sorbet

* * *

*Filetmedaillon vom Weidekalb mit Jakobsmuschel ,
Kartoffelstampf, gebackene Schwarzwurzeln und Portwein-Trüffeljus
oder*

*Karree vom Limousin Lamm mit Senf-Kräuterkruste
auf Artischocken-Bohnenbrandade und milder Knoblauchjus*

oder

*Rinderlendenschnitte mit Markkruste und frittiertes Petersilie
auf Rotwein-Schalottenjus*

* * *

*Delice von warmem Schokoladenauflauf, zweierlei Schokoladeneis
und Clementinenkompott*

* * *

*

Extra-Empfehlungen:

*Kalbskopf mit Backpflaumen und Meerrettich
auf Lisdorfer Wurzelgemüse* 19,50€

*Jakobsmuscheln
im Südtiroler Speckmantel gebraten
auf Balsamicolinsen und Noillypratvelouté* 22,50€

*Risotto mit frischem Wintertrüffel
und Trüffelvelouté* 32,00€

*Rehfiletstreifen mit Wacholder-Pfefferjus
„Schneebällchen“, karamellisierter Rotkohl* 23,00€

* * * * *

* *

UNSERE DESSERTS:

*Champagnermousse im Baumkuchenmantel
Nougatsoße, Pistazienrahmeis* 11,00€

*Warme Vanillewaffeln mit Amarenakirschen
und Tahitivanillerahmeis* 11,50€

*Delice von warmem Schokoladenauflauf, zweierlei Schokoladeneis
und Clementinenkompott* 13,50€

Dessert Variation 15,50€

* * * * *

* *