

Yellow-Fin-Thuna

als Sesam Tataki auf Asia-Gemüse
16 Euro – als Hauptgang 23 Euro

Dashi Suppe

mit Edelfischen
7 Euro

Feldsalat

mit gegrilltem Ziegenkäse von Jean Rieber aus dem Elsass
frische Waldpilze von der Bärenbrunner Mühle
14 Euro

Blutwurst Kartoffelravioli

auf Rahmsauerkraut mit Rotkohlmarmelade
12 Euro

Hausgemachte Gänseleberpatê

mit karamellisierten Nüssen, Quitten-Chutney
und getoasteter Brioche
20 Euro

Feldsalat

mit Speck und Croutons
6 Euro

3 Gang Überraschungsmenü

Lassen Sie Sich von unserem Küchenteam überraschen
37 Euro

Rinderfilet „Rossini“

mit Gänseleber, Périgord Trüffel und Riesenschupfnudeln

32 Euro

Angus Rumpsteak aus der Pfalz

mit Trüffelbutter oder Meerrettichkruste oder frischen Waldpilzen

Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln

25 Euro

Filet vom Loup de mer

auf der Haut gebraten, Graupenrisotto und Safranschaum

23 Euro

Lammhüfte

mit Kräutern mariniert und Sous Vide gegart,

Erbsenpüree mit marokkanischer Minze, Limonen Gnocchi

20 Euro

Bienwald Reh

als Interpretation vom Boeuf Bourguignon, mit Rotwein und Kräutern mariniert,

Kastanienpüree und Schupfnudeln

25 Euro

Barbarie Entenbrust

mit Aprikosen-Rahmwirsing und Selleriepüree

25 Euro

Schokoflash

Dreierlei von der Valrhona Schokolade

10 Euro

Dessertvariation

10 Euro