

Menü Klassik

Kleine Köstlichkeiten aus unserer Küche

Amuse Bouche

Rinderfilettatar auf geröstetem Schwarzbrot
mit gebratenem Wachtelei und Hawaiisalz

Duett von unserer Gänseleber
mit Griottines und Butterbrioche

29,00

Raviolo von Seewassergarnelen auf Zuckerschoten
Krustentierschaum, Artischocke

28,00

Pot au feu von bretonischem Steinbutt
und Muscheln im Safran-Gemüsesud

28,00

Gebratenes Kalbsherzbries
mit Trüffeljus auf Rahmspitzkohl

30,00

Limousin-Lammrücken in der Bärlauchkruste
eigene Jus, Speckböhnchen im Brickteig
Letschogemüse

42,00

Rohmilchkäse von Affineur Waltmann
aus Erlangen

20,00

Renettensorbet mit Apfelessig

12,00

Dom von der Valrhona Schokolade
gebackener Quarkkrapfen
Passionsfruchteis

24,00

Feines aus unserer hauseigenen Pâtisserie

129,00 €

Menü Saisonaf

Kleine Köstlichkeiten aus unserer Küche

Amuse Bouche

Rinderfilettatar auf geröstetem Schwarzbrot
mit gebratenem Wachtelei und Hawaiisalz

Gebratenes Seezungenfilet mit Atlantikhummer
Äpfeln und Zuckerschoten 24,00

Gebackene Jakobsmuschel aus Dieppe
Tomaten-Basilikumsugo 24,00

Pochierter schottischer Wildlachs
Osietra-Imperialkaviar auf krossem Rösti
Crème cru 38,00

Medaillon vom Milchkalb
gebratene Entenstopfleber und
Perigord-Trüffel auf Morchelrahm
Kartoffel-Kräutercrêpe 42,00

Renettensorbet mit Apfelessig 12,00

Variation von der Himbeere
Cappuccino, Eis und Törtchen
an Rhabarberkompott 24,00

Feines aus unserer hauseigenen Pâtisserie

109,00 €