

Menü Klassik

Kleine Köstlichkeiten aus unserer Küche

Amuse Bouche
Duett vom Tafelspitz

Unsere Gänseleber
mit Griottines und Butterbrioche 30,00

Bretonisches Seezungenfilet mit
Jakobsmuschelschuppen, Kerbelpüree, Nussbutter 32,00

Hummerbisque mit Cognacsahne
und Knusperspieß 20,00

Kalbsragout mit Kartoffelcreme
pochiertes Wachtelei
Osietra-Imperialkaviar 34,00

Étouffée-Taube mit Steinpilzen
Wildbrombeeren und Sauce Riche 42,00

Rohmilchkäse von Affineur Waltmann
aus Erlangen 20,00

Aprikosensorbet mit Essig
und Verbene 12,00

Sanddorn-Chili-Mango-Mousse
Meersalz-Karamell-Panna cotta
Nougattarte 24,00

Feine Pâtisserie

129,00 €

Menü Saisonaf

Kleine Köstlichkeiten aus unserer Küche

Amuse Bouche
Duett vom Tafelspitz

Kalt geräucherter Arctic-Saibling mit Buttermilch
kleinen Rübchen und Apfel 24,00

Bretonischer Steinbutt mit Artischocke
Tomatensugo und Olivenöl 38,00

Geschmortes Kalbsbäckchen mit Topinambur
Pfirsich und Kräuterseitlingen 24,00

Tournedo vom Omaha-US-Beef mit wildem Broccoli
und Ochsenmarkbällchen 42,00

Aprikosensorbet mit Essig
und Verbene 12,00

Variation vom Kaffee
Mousse, Gebackenes und Eis 24,00

Feine Pâtisserie

109,00 €