

Menü Saisonaf

À la carte

Kleine Köstlichkeiten aus unserer Küche

Amuse Bouche
Matjes à la Maitre
Gurke, rote Zwiebel, Senfsaat

Carpaccio von Langustino royal
dreierlei Kaviar und Wildkräuter 32,00 €

Jakobsmuschel mit wildem Blumenkohl
Holunderblütenvinaigrette und grünem Apfel 20,00 €

Erbsenvelouté mit gebackenen Froschschenkeln
auf Petersilienpüree 18,00 €

Gebratener bretonischer Steinbutt
Ragout von Wurzelgemüse und Räucheraal
Traubenmost 28,00 €

Gegrillter Schweinebauch mit Pak choi
Buchenpilze und Kokos 24,00 €

Eifeler Rehrücken im Kräuterchrêpe
auf schwarzer Pfeffersauce mit Mispeln
kleine Pfifferlinge und Pinienkernknödel 38,00 €

Granatapfelsüppchen
mit Grapefruitsorbet und Kamaniolaminze 9,00 €

Knuspermousse von Joghurt und Sauerkirsche
mit Melisse und Buttermilchschaum 18,00 €

Feine Pâtisserie

138,00 €

Maitre Klassiker à la carte

Kleine Köstlichkeiten aus unserer Küche

Amuse Bouche
Matjes à la Maitre
Gurke, rote Zwiebel, Senfsaat

Duett von unserer Gänseleber
mit karamellisiertem Apfel
Griottines und Butterbrioche 30,00 €

Törtchen vom Rinderfilettatar
auf Kartoffelrösti mit Osietra-Imperial-Kaviar
„Eine Hommage an Helmut Thieltes“ 46,00 €

Französische Hummerbisque mit Cognacsahne
und gebackener Frühlingsrolle 18,00 €

Badisches Kalbsherbries in Nussbutter gebraten
auf einem Blätterteigkissen mit Selleriepüree und Pfifferlinge 35,00 €

Bretonische Seezunge à la Müllerin **für 2 Personen**
mit Rahmspinat und Kräuterkartöffelchen 40,00 €
p.P.

Tournedo „Rossini“ à la Escoffier
mit gebratener Gänseleber
Perigord-Trüffeljus und wilder Spargel 45,00 €

Ausgesuchte Rohmilchkäse von
Affineur Waltmann aus Erlangen 20,00 €

Vanille-Quarkkräpfen mit Brombeer-Lavendel-Parfait
Espuma von Crémant und Himbeere 18,00 €