

EigenArtMenü

Aperitif

Champagner | Herbert Beaufort | Carte d'Or Grand Cru | brut 0,1l
15,00

EntenLeber

CrèmeBrûlée & 2mal gebraten
Sherry | PreiselBeeren | Brioche^{adf}
20,00

FlussKrebsSüppchen

JacobsMuschel | FlussKrebse | Estragon^{acdefi}
20,00

BioEi Imperial

Kaviar | BioLandEi | KartoffelSafranCreme | PumperNicke^{acdffi}
20,00

Trüffel

Risotto | Schaum | frisch^{fi}
20,00

erfrischende Pause

saisonales Sorbet

2mal Rind vom Metzger Buchter

rosa gebratenes Filet dry aged & zart geschmorte BäckchenPralinen
KartoffelGratin | PetersilienWurzel | PortWeinSchalotten^{fil}
42,00

ValrohnaSchoki & Minze

Tarte | Mousse | Eis | Konfekt | Knusper^{adf}
18,00

6 Gänge inkl. Aperitif	140,00
6 Gänge	130,00
4 Gänge inkl. Aperitif (ohne EntenLeber & Imperial Kaviar)	100,00
4 Gänge (ohne EntenLeber & Imperial Kaviar)	90,00

a Eier | b Erdnüsse | c Fisch | d Gluten | e Krebstiere | f Laktose | g Lupinen | h Schalenfrüchte | i Sellerie | j Sesam | k Senf | l Soja | m Sulfite | n Weichtiere
Alle Preise verstehen sich in Euro | inkl. MwSt.