

# SPEISE KARTE

Allergien & Unverträglichkeiten  
bitte direkt dem Service mitteilen

## VORWEG

ACEITUNA MANZANILLA OLIVEN im Glas	8€
OSIETRA KAVIAR VOM STÖR 20 Gramm Dose	40€
50 Gramm Dose mit Creme Fraîche, Schnittlauch und Brot	75€
FINE DE CLAIRE AUSTER je Stück	4€

## STELLEN SIE SICH IHR MENÜ ZUSAMMEN

3 GÄNGE 65€

Vorspeise / Hauptgang / Dessert \*

3 GÄNGE 64€

Suppe oder Zwischengang / Hauptgang /  
Dessert \*

3 GÄNGE Vegetarisch 55€

4 GÄNGE 80€

Vorspeise / Suppe oder Zwischengang /  
Hauptgang / Dessert\*

5 GÄNGE 99€

Vorspeise / Suppe / Zwischengang /  
Hauptgang / Dessert\*

\*ausgenommen Petit Fours & Steakkarte

Brot ist nur inklusive, wenn es beim Gericht dabei  
steht. Gerne servieren wir unser selbsthergestelltes  
Brot gegen einen Aufpreis (+4,00€)

Extra Teller +3,00€

# SPEISE KARTE

Allergien & Unverträglichkeiten  
bitte direkt dem Service mitteilen

Der passende Wein zur  
Terrine?

2025 RIESLING SPÄTLESE  
Weingut Münzberg, Godramstein  
0,1L 6,50€

## A LA CARTE

### VORSPEISEN

GEBRATENER OKTOPUS 19,00€

Limonen-Creme Fraîche / bunter Linsensalat / Konfierte  
Radieschen / geflammter Mais

TATAR VOM SCHOTTISCHEN 22,00€

LACHS - LABEL ROUGE

Ponzu-Yuzu Mayonnaise / Buttermilchdashi / Engelshaar /  
Wildkräuter / Radieschen

ZWEIERLEI BETE 16,00€

Gratinierter Ziegenfrischkäse / Salzzitrone / Yuzu-  
Kaviar / Wildkräutersalat

PÂTÉ EN CROÛTE 20,00€

(Pastete im Teig) gefüllt mit Iberico Farce, Kalbfleisch &  
Entenleber dazu eingelegter Rhabarber aus Mörlheim /  
Frisee / Portwein-Pflaumen Mousse

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD 24,50€

Hausgebackenes Butterbrioche / Piemonteser Haselnuss /  
Pistaziencreme / Granny Smith Apfel / Kakaobohnensplitter

### SUPPE

BRETONISCHE HUMMERSUPPE 18,50€

Argentinische Wildfang Garnele / Engelshaar / Chili /  
Zitronengras / Kokos

SPARGELCREMESUPPE 18,50€

Argentinische Wildfang Garnele / Spargel Spitze /  
Croutons

### ZWISCHENGANG

BIO-ONSEN - EI 18,50€

Spargelragout / Hollandaise Espuma

mit gebratener Foie Gras von Rougie +7€

GEBACKENER SELLERIE 18,50€

Haselnuss / grüner Apfel / Nussbutter / Trüffelglace

# SPEISE KARTE

Allergien & Unverträglichkeiten  
bitte direkt dem Service mitteilen

## A LA CARTE

### HAUPTGANG

MEDAILLON VOM BRETONISCHEN SEETEUFEL 36,50€

LOUP DE MER - VON DER SPANISCHEN KÜSTE 35,00€

PAZIFISCHE GELBFLOSSEN MAKRELE 35,00€

OKTOPUS - VON DER MITTELMEER-KÜSTE 34,00€

→ jeweils mit geschwenktem Marktgemüse / Couscous Salat / geschäumte Limonen Beurre Blanc

SCHWARZFEDERHUHN AUS DEM BOURGUND 34,00€

KEULE VOM MAIBOCK (ROSA GEBRATEN) 34,00€

IBERICORÜCKEN VON CESAR NIETO AUS SALAMANCA 34,00€

TRANCHEN VOM DEUTSCHEN MILCHKALBSRÜCKEN 34,00€

→ jeweils mit Püree von jungen Erbsen, Babymöhren, wildem Brokkoli / Holländische Krokette gefüllt mit Sousvide gegartem Schweinebauch / Thymian-Kalbsjus

### DESSERT

KÄSE VARIATION VON ROH-MILCHKÄSEN AUS STRASSBOURG 15,00€  
Feigensenf / hausgebackenes Brot / Piemonteser Haselnüsse

SORBET VARIATION VON DER EISMANUFAKTUR PALATINEIS 15,00€  
3 Kugeln / Früchte / Minze

KOMPOSITION VON DER HIMBEERE 15,00€  
Himbeere / Valrhona Schokolade / gepuffter Reis / Zitronensorbet

FLEUR DE SEL 15,00€  
Crème Fraîche Espuma / Butterscotch-Crumble / weißes Schokoladeneis mit Fleur de Sel Kristallen / Flugmango Ragout

Eine Kleinigkeit zum  
Espresso?

PETIT FOURS

6,50€