

SPEISE KARTE

Allergien & Unverträglichkeiten
bitte direkt dem Service mitteilen

Mehr als 4 Gänge gewünscht? - sprechen
Sie uns gerne an!

VORWEG

ACEITUNA MANZANILLA OLIVEN 8€
im Glas

OSIETRA KAVIAR VOM STÖR 40€
20 Gramm Dose

30 Gramm Dose 54€

50 Gramm Dose 75€
mit Creme Fraîche, Schnittlauch und Brot

FINE DE CLAIRE AUSTER 4€
je Stück

STELLEN SIE SICH IHR MENÜ ZUSAMMEN

3 GÄNGE 67€
Vorspeise oder Suppe oder Zwischengang /
Hauptgang / Dessert *

3 GÄNGE DELUXE 73€
Hummer oder Foie Gras als Vorspeise /
Hauptgang / Dessert *

3 GÄNGE Vegetarisch 56€

4 GÄNGE 84€
Vorspeise / Suppe oder Zwischengang /
Hauptgang / Dessert*

4 GÄNGE DELUXE 90€
Hummer oder Foie Gras als Vorspeise /
Suppe oder Zwischengang / Hauptgang /
Dessert*

*ausgenommen Affogato, Espresso
Gourmand & 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 Foie
Gras?

2025 RIESLING SPÄTLESE

Weingut Münzberg, Godramstein
0,1L 6,50€

A LA CARTE

VORSPEISEN

NORWEGISCHE GETAUCHTE 24,00€
JAKOBSMUSCHELN

Kimchi / gepickeltes Gemüse / Joghurt-Limetten Sauce

STRACCIATELLA DI BUFALA 18,50€

Sonnengereifte französische Aprikosen / Feldsalat /
Estragon-Chili Vinaigrette / Kürbiskerncrunch

SPANISCHER FELSEN-OKTOPUS 22,50€

flambierter Babymais / Fregola Sarda / gebratene
Romanherzen / Ponzu-Mayonnaise

LAUWARMER SCHWEINEBAUCH 20,50€
VOM EIFELER LANDSCHWEIN

Selleriecreme / Sizilianische extra grüne Pistazien / grüner
Apfel-Vinaigrette / frischer Burgundertrüffel

VARIATION VON DER FOIE GRAS 27,00€

Creme Brûlée, gebraten, Praline

Muscovado-Zucker / Kakaobohnensplitter / süß-sauer
eingelegte Pfälzer Quitte / Piemontesische Haselnusscreme
/ hausgebackenes Butterbrioche

SUPPE

BRETONISCHE HUMMERSUPPE 19,50€

Argentinische Wildfang Garnele / Limetten-Blätter / Chili /
Zitronengras / Cognac

CREMESUPPE VON ZWEIERLEI 19,50€
KÜRBIS

Butternut & Hokkaido / Argentinische Wildfang Garnele /
Kardamom/ geröstete Kürbiskerne

ZWISCHENGANG

BIO-ONSEN - Ei (vegetarisch möglich) 19,50€

rahmige Waldpilze / Kalbsjus / Burgundertrüffel

mit gebratener Foie Gras von Rougie +7€

GEBACKENE KALBSKROKETTE 19,50€

rahmige Waldpilze / Kalbsjus / Burgundertrüffel

SPEISE KARTE

Allergien & Unverträglichkeiten
bitte direkt dem Service mitteilen

A LA CARTE

HAUPTGANG

STEAK VOM GELBFLOSSEN THUNFISCH 37,00€
(KURZGEBRATEN)

BRETONISCHER SEETEUFEL 36,00€
(WILDFANG)

SCHOTTISCHER LACHS LABEL ROUGE 34,00€

WEISSER HEILBUTT (WILDFANG) 35,00€

→ jeweils mit jungen Möhren / wildem Brokkoli /
gebratene Polenta / pikanter Tomatensalsa

GESCHMORTE OCHSENBACKE 35,00€
VON DONALD RUSSEL

IBERICORÜCKEN VON CESAR NIETO 35,00€
AUS SALAMANCA

ROSA GEBRATENE TRANCHEN VON 35,00€
DER REHKEULE

→ jeweils mit cremigem Kartoffelpüree / sautiertem
Rosenkohl / leichter Madagaskar-Pfeffer-Rahmsauce

*vom Menü ausgenommen!

ESPRESSO AFFOGATO* 7,50€

1 Espresso mit 1 Kugel Tahiti-Vanilleeis

ESPRESSO GOURMAND* 8,50€

1 Espresso mit 2 hausgemachten Macarons

2 KUGELN SORBET MIT SECCO 15,50€

Spicy & Sweet Secco vom Weingut Münzberg
mit Minze & Früchten

SORBET VARIATION VON DER 15,50€
EISMANUFAKTUR PALATINEIS

3 Kugeln / Früchte / Minze

DESSERT

KÄSE VARIATION VON ROH-MILCHKÄSEN
AUS STRASSBOURG

Feigensenf / hausgebackenes Brot
4 Sorten 15,50€ 7 Sorten 21,00€

SCHOKOLADENVARIATION VON DER 15,50€
FRANZÖSISCHEN VALRHONA SCHOKOLADE

Tartelette / Mousse / Eis

PIEMONTESER HASELNUSS 15,50€

Lauwarmes Küchlein / Haselnusscreme / Haselnusseis /
Renekloden-Sauce