

SPEISE KARTE

Allergien & Unverträglichkeiten
bitte direkt dem Service mitteilen

VORWEG

ACEITUNA MANZANILLA OLIVEN 8€
im Glas

OSIETRA KAVIAR VOM STÖR
20 Gramm Dose 40€
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 66€
Vorspeise / Hauptgang / Dessert *

3 GÄNGE 65€
Suppe oder Zwischengang / Hauptgang /
Dessert *

3 GÄNGE Vegetarisch 55€

4 GÄNGE 83€
Vorspeise / Suppe oder Zwischengang /
Hauptgang / Dessert*

5 GÄNGE 99€
Vorspeise / Suppe / Zwischengang /
Hauptgang / Dessert*

*ausgenommen Affogato, Sorbet mit
Secco & 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

BURRATA DI BUFALA AUS APULIEN 16,50€

Steirisches Kürbiskernöl / karamellisierte Salzpistazien /
in Sweet-Chili eingelegter Hokkaido Kürbis

SPANISCHER FELSEN-OKTOPUS 21,00€

mariniert mit Chimichurri / mediterranes Grillgemüse

BACKHENDL DELUXE 19,50€

Hähnchenoberkeulenfleisch gebacken im Kürbiskernmantel /
Trüffelcreme / Wildkäutersalat / Relish / frischer Sommertrüffel

KARAMELLISierter 18,00€

ZIEGENKÄSETALER

Kakaobohnensplitter / marinierte Williams Christ Birne /
Walnuss / Chili / Safran

PRALINE DE FOIE GRAS DE CANARD 24,50€

Hausgebackenes Butterbrioche / Kakaobohnensplitter /
Pistaziencreme / eingelegte Iranische Zwergfeigen

SUPPE

BRETONISCHE HUMMERSUPPE 18,50€

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

LEICHTGESCHÄUMTE CURRYSUPPE 18,50€

Argentinische Wildfang Garnele / Blumenkohl / Kokos /
Gemüse

ZWISCHENGANG

BIO-ONSEN - EI 18,50€

Erbsen / Gnocchi / Trüffelglace / Australischer Wintertrüffel
mit gebratener Foie Gras von Rougie +7€

GEBACKENER SELLERIE 18,50€

Haselnuss / Granny Smith Apfel / Nussbutter / Trüffelglace

SPEISE KARTE

Allergien & Unverträglichkeiten
bitte direkt dem Service mitteilen

A LA CARTE

HAUPTGANG

MEDAILLON VOM BRETONISCHEN
SEETEUFEL 36,00€

SOCKEY-WILDLACHS FILET 35,00€

LOUP DE MER (AUF DER HAUT
GEBRATEN) VON DER PAZIFIK-KÜSTE 35,00€

→ jeweils mit Feigen, Pfifferlingen und Pinienkernen
gefüllte Zucchini und persischem Safran-Risotto /
Beurre Blanc

BURGUNDER-SCHWARZFEDERHUHN 34,00€
(BRUST & KEULE)

KOTELETT VOM IRISCHEN 36,00€
SALZWIESENLAMM

IBERICORÜCKEN VON CESAR NIETO 34,00€
AUS SALAMANCA

ZWEIERLEI VOM SÜDPFÄLZER REH 36,00€
(KEULE UND RÜCKEN)

TRANCHEN VOM DEUTSCHEN 35,00€
MILCHKALBSRÜCKEN

→ jeweils mit sautierten Pfifferlingen / Bimi / Involtini vom
Spitzkohl / Kartoffelmousse / Portweinjus

*vom Menü ausgenommen!

2 KUGELN SORBET MIT SECCO* 10,50€
Minze / Früchte

ESPRESSO AFFOGATO* 6,50€
Espresso mit 1 Kugel Tahiti-Vanilleeis

SORBET VARIATION VON DER 15,50€
EISMANUFAKTUR PALATINEIS
3 Kugeln / Früchte / Minze

DESSERT

KÄSE VARIATION VON ROH- 15,50€
MILCHKÄSEN AUS STRASSBOURG
Feigensenf / hausgebackenes Brot

SOMMERTRAUM 15,50€
Sonnengereifte Französische Aprikose / Valrhona-
Schokoladensteine / cremiges Kokoseis / Lavendel-
Holundersud

PASSIONSFRUCHT TARTELETTE 15,50€
Passionsfrucht-Tartelette / Ragout von marinierten
früchten / Sorbet von der Williams Christ Birne / Tahiti-
Vanille