

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 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 / karamellierte Salzpistazien /
in Sweet-Chili eingelegter Hokkaido Kürbis

SPANISCHER FELSEN-OKTOPUS 21,00€

Chorizo-crunch / Chili-Aioli / Pumpernickel / geblähter Mais /
fermentierte Radieschen / Zitronen-Sphere

BACKHENDL DELUXE 19,50€

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

KARAMELLISierter 18,00€

ZIEGENKÄSETALER

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

PRALINE DE FOIE GRAS DE CANARD 24,50€

Hausgebackenes Butterbrioche / Avocado / Sellerie / Kokos

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€

LOUP DE MER VON DER
MITTELMEERKÜSTE 35,00€

STEAK VOM KURZGEBRATENEN
GELBFLOSSEN-THUNFISCH 35,00€

DORADE ROYAL 34,00€

→ jeweils mit Romanesco / Spinat / Kapern / frischen
Orecchiette / frisch gehackten Kräutern / Paprika Fumé

SCHWARZFEDERHUHN AUS DEM
BURGUND 34,00€

IBERICORÜCKEN VON CESAR NIETO
AUS SALAMANCA 34,00€

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

SALZWIESEN LAMMKOTELETT 35,00€

TRANCHEN VOM DEUTSCHEN
MILCHKALBSRÜCKEN 35,00€

→ jeweils mit Pfifferlingen / jungen glasierten Möhren /
Bimi / cremige Kartoffelmousseline / Thymianjus

SORBET VARIATION VON DER
EISMANUFAKTUR PALATINEIS 15,50€

3 Kugeln / Früchte / Minze

2 KUGELN SORBET MIT SECCO* 10,50€

Minze / Früchte

ESPRESSO AFFOGATO* 6,50€

Espresso mit 1 Kugel Tahiti-Vanilleeis

DESSERT

KÄSE VARIATION VON ROH-
MILCHKÄSEN AUS STRASSBOURG 15,50€

Feigensenf / hausgebackenes Brot / eingelegte Zwergfeigen

SOMMERTRAUM 15,50€

Sonnengereifte Französische Aprikose / Valrhona-
Schokoladensteine / cremiges Kokoseis / Lavendel-
Holundersud

SCHWARZWÄLDER KIRSCH 15,50€

Sauerkirschkompott / Biskuit / Schokoladenganache /
Kirschwasser-Espuma / cremiges Kirschsorbet