

M E N U

SNACKS

AMUSE BOUCHE

BAYERISCHE GARNELE | Gurke | Dill | Buttermilch

STEINBUTT | Koji Beurre Blanc | Schnittlauch | Kaviar

STEINPILZ | Belper Knolle | Thymian | Fermentierter Pilz-Tee

KAROTTE | Ochsenmark | Togarashi | Kombu

FRENCH TOAST | Parmesan | 30-jähriger Balsamico | Sommertrüffel

BBQ SHORT RIB | Zwiebel | Ingwer | Reissessig

CANTALOUPE MELONE | Champagner | Waldheidelbeere

KOKOS | Banane | Mandel

PETIT FOUR

MENU

5 GANG (ohne Snacks, Karotte, French Toast, Melone) 130
8 GANG 170

WEINBEGLEITUNG

5 GANG 40
8 GANG 60

STARTER

Steinpilzsuppe Kerbel Croûton	12
Hummer Bisque Fenchel Lauch Rouille	17
Pulpo Terrine Zitrusfrüchte Kokos	25
Karotte Ochsenmark Togarashi Kombu	20

MAIN

Eismeerforelle Limettenrisotto Hüttenkäse Beurre Blanc	35
Lammrücken Bohne Eigelb Salzzitrone Gnocchi	38
Tagliatelle Steinpilz Belper Knolle	25

CLASSICS 1950

Filetmedaillons Rind Schwein Poularde Käsespätzle Pilzrahm	28
Kalbs - Wiener Schnitzel Preiselbeere Petersilienkartoffel	28
Rinderfilet 100g	20
Chateaubriand 400g Kalbs - Jus Sauce Béarnaise 2 Personen	85

SIDES

French Fries	5
Kartoffelgratin	5
Gemüse	5
Beilagensalat	5
Pfifferlinge	8
Steinpilze	12
Sommertrüffel	12

DESSERT

Sorbet auf Nachfrage mit Sekt	5
Kaiserschmarrn Apfelmus Rosine	14
Haselnuss-Brownie Himbeere Vanille	15
Kokos Banane Mandel	15
Französische Käseauswahl Feigensenf	15