

Maresto Auster

Stück 5,-

Weißer Alba Trüffel

Gramm 9,-

Beste, Malossol Kaviar

100 Gramm 250,-

Lecker gelöffelt

„Unser Tassenmenü“ am Mittag!
4 Gänge - 5 Tassen

p. P. 59,-
nur Tischweise

Edles veredelt

*Gegrilltes Dry Aged Beef vom
„Hilwartshäuser Weideochsen“ (3-jährig)
an Beilagen-Potpourri*

Preis nach Gewicht mit Knochen
Je 100g 15,-

Vorspeise

Getauchte **Jakobsmuschel**

Kalt und warm, Kaviar **29,-**

US-Prime Beef-Carpaccio,

Blumenkohlpüree, Alba Trüffel **32,-**

Suppe

Schaumsuppe vom **Hummer**, Raviolo, Kürbis **29,-**

Essenz vom **Ochenschwanz**, Rücken vom Japanischen Wagyu Rind **29,-**

Zwischengang

Gebratene **Gänsemastleber**

Verveineschaum, Mandelpüree **32,-**

Klein Schmeer - **Junghennenei**,

Räucheraal, Kaviar **29,-**

Hauptgang

Bretonische **Rotbarbe**,

Safranschaum, mediterranes Gemüse, Meeresschnecken Risotto **49,-**

Hirschrücken,

Steinpilze, Spitzkohl und Kartoffelterrinen **49,-**

Dreierlei vom **Kalb**,

an Kopfsalatschaum, Artischocke **49,-**

Dessert

Klassische **Crème Brûlée** an Himbeersorbet und frischen Beeren **15,-**

Blutorangensorbet aufgegossen mit **Champagner Collet rosé** **19,-**

Blätterteig, Weinbergnektarine & Frischkäse, Wildheidelbeere. **19,-**

Rohmilchkäse von **Affineur Waltmann**

mit Portweifeigen und Früchtebrot **25,-**

Feinschmeckermenü am Abend

*US-Prime Beef-Carpaccio,
Blumenkohlpüree, Alba Trüffel*

Schaumsuppe vom Hummer, Raviolo, Kürbis

Bretonische Rotbarbe, mediterranes Gemüse

*Klein Schmeer - Junghennenei,
Räucheraal, Kaviar*

*Gebratene Gänsemastleber
Verveineschaum, Mandelpüree*

*Dreierlei vom Kalb,
an Kopfsalatschaum, Artischocke*

Süße Verführung

Rohmilchkäse von Affineur Waltmann

6 Gänge 125,-

ohne Hummer und Käse

Weinbegleitung 60,-

8 Gänge 150,-

Unsere Preise verstehen sich inklusive Menükarte,
Amuse-Bouche, hausgebackener Brötchen,
Butter und Dipp, Pre-Dessert.