

## Kalte und warme Vorspeisen

Gebratene Gänseleber in Portweinjus mit glacierten Äpfeln	16,00 €
Lauwarmer Hummer auf Kartoffelmousseline mit Rotweinbutter	18,00 €
Jakobsmuschel unter der Blätterteighaube mit Noilly Prat-Sauce	14,00 €
Salat vom Kaisergranat mit Avocado, Mango und marinierten Wildkräutern	17,00 €
Kartoffel-Ochsenschwanzravioli mit Zartbitterschokoladensauce und Kürbis süß-sauer	12,00 €
Erbsencremesüppchen mit Kartoffelchips	8,00 €
Kürbisessenz mit Gänseleberravioli	9,00 €

## Hauptgänge

Ganze Barbarie Ente in zwei Gängen serviert; für 2 Personen      pro Person: 26,00 € <i>I Gang : Brust in Rotweinsauce mit Rosenkohlblättern, Schwarzwurzel und Pomme Macaire</i> <i>II Gang : Keule im Napf mit Gemüsebrunoise</i>	
Bresse Taube im Nudelblatt mit Portweinjus	25,00 €
Filet vom Pimonteser Bio Rind in Schalottensauce auf Winterrüben mit Maronenpüree	26,00 €
Zweierlei vom Lamm (Rücken und orientalisches Ragout) mit Kartoffelrösti und Bohnen	25,00 €
Halbe gratinierte Languste auf Orangennudeln mit Currymousseline	48,00 €
Gefüllte Rotbarbe in Safran-Muschelsud auf Fenchel, Pulpo und Polenta	26,00 €

## Dessert

Apfeltarte unter der Karamellhaube mit Vanilleschaum und Käsplotzeis	14,00 €
Mille-feuille von der Himbeere auf Schokoladensauce	15,00 €
Gratinierter Gruyere mit Birnenconfit	11,00 €

*Unser Bib Gourmand Menü für 37,00 € pro Person wird Ihnen auf Anfrage gerne von unserem Service empfohlen.*