

Kalte und warme Vorspeisen

Tarte von Champagnerkutteln und jungem Lauch mit Marsalaglace	10,00 €
Pyramide von der Gänseleber in Portweingelee mit Apfelconfit	18,00 €
Blätterteigpastetchen mit Kalbsbries und Morcheln in Madeirasauce	16,00 €
Marinierte Jakobsmuschel mit grüner Sauce und Süßkartoffeln	13,00 €
Hummer auf Kartoffelschaum in Rotweinbutter	15,00 €
Kaninchenrücken im Strudelblatt in Zitronen-Estragonsauce auf zweierlei Püree	11,00 €
Essenz vom Bresse Huhn mit Roulade	8,00 €
Dreierlei Süppchen (Cremesuppe, Essenz, Bisque)	10,00 €

Hauptgänge

Brust und Keule von der Bresse Taube in Nudelblättern geschichtet mit Portweinsauce	25,00 €
Duo vom Lamm mit Kräuterjus, grünen Bohnen und Kartoffel-Parmesan-Krapfen	26,00 €
Kalbsfilet im Blätterteigmantel mit Gänseleber-Rahm-Sauce auf glaciertem Kohlrabi	25,00 €
Geschmorte Rinderbäckchen in Burgundersauce auf grünem Spargel und Serviettenknödel	22,00 €
Soufflierter Steinbutt in Safransauce auf Rote Beete Nudeln	25,00 €
Loup de Mer in Champagnersauce auf Spinatcreme mit Kartoffelroulade	25,00 €

Dessert

Gebackenes Pralineneis mit Vanilleschaum und Feigenconfit	14,00 €
Variation von der karamellisierten Mandel in „zwei Gängen serviert“	14,00 €