

Kalte und warme Vorspeisen

Gebratene Gänseleber „unser Klassiker“ mit Madeirajus	16,00 €
Pyramide von der Gänseleber mit karamellisierten Apfelbällchen	18,00 €
Kartoffel-Ochsenschwanzravioli in Zartbitterschokoladensauce mit Kürbis „süß-sauer“	15,00 €
Soufflé vom Krustentier mit Langostino auf Erbsencreme	16,00 €
Lauwarmer Pulpo in Tomatenvinaigrette mit Artischocken	15,00 €
Suppentrilogie (Creme, Bisque, Essenz)	15,00 €
Petersilienwurzelcremesuppe mit gebackenem Kalbskopf	12,00 €

Hauptgänge

Bresse Taube im Nudelblatt mit Gemüse in Portweinsauce	24,00 €
Gratinierter Lammrücken in Kräuterjus mit Bohnen und Schupfnudeln	26,00 €
Rinderfilet in Burgundersauce mit gebratenen Steinpilzen, Rahmwirsing und Kartoffelwürfeln	27,00 €
Kalbssteak mit Gänseleber-Rahm-Sauce auf glaciertem Kohlrabi und Gnocchi	25,00 €
Halber Hummer gratiniert mit Currymousseline und Orangennudeln	34,00 €
Steinbutt unter der Röstikruste auf Erbsencreme mit Safrannudeln	24,00 €

Dessert

Pochierter Weinbergspfirsich gratiniert mit Portweinsabayon und Pistazieneis	14,00 €
Gefüllte Zartbitterschokoladenblätter mit Nougatmousse und hausgemachtem Tonkabohneneis	14,00 €