



Vorspeisen

Black Angus Carpaccio Parmesan Salat	19,00
<i>mit frischem Trüffel</i>	24,00
Gewürzlachs Gurke Dill Limette	21,00
Knackige Blattsalate Croutons Radieschen	15,00

Suppe

Rinderkraftbrühe Einlage Schnittlauch	12,00
Gazpacho Garnele Focaccia	13,00

Hauptgänge

Poulardenbrust Pfifferlinge Brokkoli Serviettenknödel	29,00
Rinderfilet Trüffel Sellerie Dauphine-Kartoffeln	43,00
Saibling Lauch Kartoffelpüree Portweinschalotten	32,00
Kabeljau Zucchini-Tomate Gnocchi	30,00
Sellerie Panko Ratatouille Velouté Kräuter	24,00

Dessert

Crème brûlée Vanille Lavendel	15,00
Schokoladensablé Himbeeren Sauerrahm	14,00

Unser Serviceteam informiert Sie gerne über Allergene
Alle Preise in Euro



Erleben Sie genussvolle Abende in unserem Gourmetrestaurant – mittwochs bis samstags ab 18:00 Uhr. Wählen Sie zwischen zwei liebevoll komponierten Menüs: dem „Heimatmenü“, bei dem frische, regionale Zutaten unserer langjährigen Partner im Mittelpunkt stehen, und dem „Weite Welt-Menü“, das französische und internationale Klassiker neu interpretiert. Küchenchef Holger Rösch und sein Team vereinen Handwerkskunst, Kreativität und Leidenschaft – bitte reservieren Sie mindestens einen Tag im Voraus.

Heimatmenü

Saibling

Linsen | Zitrone | Sauerklee

Petersilie

Apfel | Flusskrebse | Kerbel

Kalbskotelette

Bries | Morchel | Romanesco

Karotte

Honig | Mandel | Sanddorn

3-Gänge Petersilie, Kalbskotelette, Karotte 89,00

4-Gänge plus Saibling 99,00

Weite Welt Menü

Jakobsmuschel

Pulpo | Grapefruit | Estragon

Zitronengras

Kokos | Ingwer | Thunfisch

Rochenflügel

Kapern | Kartoffel | Nussbutter

Ochsenschwanz

Karotte | Kaisergranat | Tonkabohne

Etouffé-Taube

Spargel | Erbse | Portwein

Käse Affineur Volker Waltmann

Rhabarber

Vanille | Joghurt | Karamell

4-Gänge Jakobsmuschel, Zitronengras,
Etouffé-Taube, Rhabarber 99,00

5-Gänge plus Rochenflügel 109,00

6-Gänge plus Ochsenschwanz 119,00

7-Gänge plus Käse 129,00

*Unser Serviceteam informiert Sie gerne über Allergene
Alle Preise in Euro*