

**Zum Aperitif empfehlen wir Ihnen:**

*Champagne Carte d'Or Brut, Champagne Drappier € 13,00*  
*Gin Sul, Aqua Monaco Green Tonic Water, Zitrone € 12,00*  
*Alkoholfreier Quitten-Ingwer-Cocktail € 8,00*

**Menü**

*Marinierte Jakobsmuscheln*  
*mit Chicorée, Piemonteser Wildreis und Blutorangen*

\*\*\*

*Geangelter Wolfsbarsch von der Île de Noirmoutier*  
*mit Cima di Rapa, Peperoni und schwarzen Trompeten*

\*\*\*

*Ochsenschwanz mit Gänseleberfüllung*  
*und seiner Essenz*

\*\*\*

*Rücken, Leber und Nieren vom Limousin Lamm*  
*mit Artischocken, Petersilienwurzelpüree*  
*und fermentiertem Knoblauch*

\*\*\*

*Auswahl edler Käse*  
*von Edith und Hansi Baumgartner*

oder

*Valrhona Schokoladenravioli*  
*mit Rum-Rosinen-Parfait*

*3 Gänge Wolfsbarsch, Lamm, Käse oder Dessert € 84,00*  
*Weinbegleitung € 35,00*

*4 Gänge Wolfsbarsch, Essenz, Lamm, Käse oder Dessert € 98,00*  
*Weinbegleitung € 46,00*

*5 Gänge Muscheln, Wolfsbarsch, Essenz, Lamm, Käse oder Dessert € 126,00*  
*Weinbegleitung € 58,00*

**Unser Überraschungs-Menü**  
*tischweise serviert*

*in fünf kleinen Gängen pro Person € 74,00*  
*Weinbegleitung € 42,00*

*in sieben kleinen Gängen serviert pro Person € 92,00*  
*Weinbegleitung € 58,00*

**Vorspeisen** **Euro**

*Feldsalat mit mariniertem Rotkohl, Ananas  
und Granatapfel* 19,50  
kleine Portion 16,00

*Marinierte Jakobsmuscheln mit Chicorée,  
Piemonteser Wildreis und Blutorangen* 34,00

*Entenbrust aus den Dombes mit Enokipilzen,  
Zuckerschoten und Staudensellerie* 26,00

**Suppen**

*Suppe von Kerbelwurzeln mit Süßkartoffeln und Majoran* 9,80

*Ochsenschwanz mit Gänseleberfüllung und seiner Essenz* 18,00

**Fischgerichte** **Vorspeise** **Hauptgericht**

*Bretonischer Knurrhahn und Palourdes  
im Safransud mit Romanesco* 32,00 42,00

*Geangelter Wolfsbarsch von der Île de  
Noirmoutier mit Cima di Rapa, Peperoni  
und schwarzen Trompeten* 34,00 44,00

**Zwischengerichte**

*Hausgemachte Schokoladennudeln  
mit Malghesino von Angelo Croce und Scheinquitten* 22,00

*Zweierlei Gänseleber mit Quitten und Maronen* 32,00

**Hauptgerichte**

*Ravioli mit Graukäse vom Knollhof  
mit Blattspinat und Hokkaidokürbis* 27,00  
kleine Portion 21,00

*Hausgemachte Blut- und Leberwurst mit Wirsing,  
Äpfeln und Kartoffelstampf* 24,00

*Rücken, Leber und Nieren vom Limousin Lamm  
mit Artischocken, Petersilienwurzelpüree und  
fermentiertem Knoblauch* 44,00

*Sauerbraten vom Hirschkalb mit Kronsbeeren  
und Rosenkohl* 29,00

**Um den Genuss zu vollenden, servieren wir Ihnen zu allen Menüs  
und Gerichten gerne begleitend harmonisch, auserlesene Weine.**

*Sehr verehrte Gäste,  
bitte teilen Sie uns Ihre Unverträglichkeiten und Allergien mit.*