

Zum Aperitif empfehlen wir Ihnen:

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

Menü

Marinierte Jakobsmuscheln
mit Chicorée, Piemonteser Wildreis und Blutorangen

Skrei von den Lofoten
mit Cima di Rapa, Peperoni und schwarzen Trompeten

Ochschwanz mit Gänseleberfüllung
und seiner Essenz

Rücken vom Limousin Lamm
mit Artischocken, Petersilienwurzelpüree
und fermentiertem Knoblauch

Auswahl edler Käse
von Edith und Hansi Baumgartner

oder

Valrhona Schokoladennudeln
mit Rumkirschen

3 Gänge Skrei, Lamm, Käse oder Dessert € 76,00
Weinbegleitung € 35,00

4 Gänge Skrei, Essenz, Lamm, Käse oder Dessert € 90,00
Weinbegleitung € 46,00

5 Gänge Muscheln, Skrei, Essenz, Lamm, Käse oder Dessert € 118,00
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 Roter Beete mit Meerrettich
dazu: Saibling aus dem Hickory-Rauch* 8,90
14,00

Ochsenschwanz mit Gänseleberfüllung und seiner Essenz 18,00

Fischgerichte **Vorspeise** **Hauptgericht**

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

*Skrei von den Lofoten
mit Cima di Rapa, Peperoni und schwarzen Trompeten* 24,00 34,00

Zwischengerichte

Zweierlei Gänseleber mit Quitten und Maronen 32,00

*Maultaschen mit Ochsenschwanzfüllung
und Krauser Glucke* 22,00

Hauptgerichte

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

*Kalbsleber mit Wirsing, Scheinquitten
und Kartoffelstampf* 27,00

Hirschrücken mit Kronsbeeren und Rosenkohl 42,00

*Rücken vom Limousin Lamm
mit Artischocken, Petersilienwurzelpüree und
fermentiertem Knoblauch* 45,00

**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.*