

MENÜS

4 Gänge

Vorspeise, Zwischengericht, Hauptspeise, Dessert | 89
Weinbegleitung | 42

5 Gänge

Vorspeise, 2 Zwischengerichte, Hauptspeise, Dessert | 99
Weinbegleitung | 52

6 Gänge

2 Vorspeisen, 2 Zwischengerichte, Hauptspeise, Dessert | 109
Weinbegleitung | 62

7 Gänge

2 Vorspeisen, 2 Zwischengerichte, Hauptgericht, Käse, Dessert | 119
Weinbegleitung | 72

Gerne servieren wir Ihnen unsere Speisen à la carte
oder als von Ihnen zusammengestelltes Menü,
auch mit passender Weinbegleitung (0,1 l je Glas).

Vegetarische Gerichte sind mit einem **V** gekennzeichnet.
Bitte sprechen Sie uns auf Unverträglichkeiten bei Ihrer Bestellung an.

Ab 6 Personen bitten wir um ein einheitliches Menü.
Alle Preise in Euro

VORSPEISEN

- Zweierlei vom Rind, Tatar, Carpaccio mit Kaviar und Eigelb | 23
- Geräucherte Forelle, piemontesische Haselnüsse, Verjus marinierte Trauben und Endivien-Salat | 26
- V Marinierte rote Bete, Ziegenkäse-Schaum, eingelegte Brombeeren und Szechuan-Pfeffer | 17

ZWISCHENGERICHTE

- Bouillabaisse „Anders“ | 28
- Wildkraftbrühe mit Steinpilzravioli, Sellerie und Trüffel | 19
- Gebratene Jakobsmuschel, confierter Schweinebauch, Süßkartoffelpüree und Pain d'épices | 27
- Confierte Brust und Keule vom Schwarzfederhuhn, Schalottenmarmelade und Lakritzjus | 26
- V Pochiertes Ei, Sellerie-Trüffel-Püree und Liebstöckel-Schaum | 19

HAUPTGÄNGE

- Rib eye Steak, geschmorte Querrippe, Blumenkohl-Püree und Erdnuss-Schmelze | 39
- Confierte Lammhälfte, geschmorte Lammbacke, Bries, weiße Bohnen und Petersilie | 42
- Gebratener Kabeljau, wilder Brokkoli, Orange und Sesam | 38
- V Mangold-Quinoa-Risotto, Fetakäse-Fondue, Ricotta und Minze | 26

DESSERT

- Wilder Bienenstock „Passion“ | 16
- Toffee-Pudding, Espresso-Eiscreme, Mandel-Praline und Whisky-Karamell-Soße | 16
- Zitronen-Creme-Kuchen mit karamellisiertem Hafer und Meringue | 16
- Käse vom Maître Fromager René Tourrette | 18