

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
- Confierter Lachs, marinierte Gurken, Bärlauch-Schaum und Röstzwiebeln | 26
- V** Marinierter Spargel, Erdnuss-Vinaigrette, Mango-Chutney und Thaibasilikum | 19

ZWISCHENGERICHTE

- Bouillabaisse „Anders“ | 28
- Geflügelessenz und Rillet mit Estragon und Champignons | 19
- Confierter Seeteufel, Artischocken, Chorizo und Peperoni Limetten Salsa | 27
- Confierte Brust und Keule vom Schwarzfederhuhn, Schalottenmarmelade und Lakritzjus | 26
- V** Pochiertes Ei, Spargelragout, Bärlauch-Velouté und Röstzwiebeln | 19

HAUPTGÄNGE

- Kalbsfilet mit Spargel, Kalbskopffjus, Kartoffelpraline, Sauce Bernaise | 39
- Confierte Lammhüfte, geschmorte Lammbacke, Bries, weiße Bohnen und Petersilie | 42
- Gebratener Adlerfisch, Schwertmuscheln, marinierte Gurken und Kapuzinerkresse | 38
- V** Mangold-Quinoa-Risotto, Fetakäse-Fondue, Ricotta und Minze | 26

DESSERT

- Wilder Bienenstock „Passion“, Passionsfrucht-Parfait, Milchreisschaum | 16
- Rhabarber-Streusel mit Ricotta-Vanille Creme und Sauerampfer-Sorbet | 16
- Zitronen-Creme-Kuchen mit karamellisiertem Hafer und Meringue | 16
- Käse vom Maître Fromager René Tourrette | 18