

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
- Lachs auf Apfel-Artischocken-Salat, Walnuss-Vinaigrette, Koriander | 26
- V** Marinierte rote Bete, Ziegenkäse-Schaum, eingelegte Brombeeren und Szechuan-Pfeffer | 17

ZWISCHENGERICHTE

- Bouillabaisse „Anders“ | 28
- Wildkraftbrühe mit Steinpilzravioli, Sellerie und Trüffel | 19
- Jakobsmuschel, geschmorter Chicorée, Passionsfrucht, Beurre blanc | 27
- Glasierter Schweinebauch, eingelegte Aprikosen, Sellerie-Lavendel-Schaum, Kaffee-Jus | 26
- V** Pochiertes Ei mit Röstzwiebeln, Mango, Polenta | 19

HAUPTGÄNGE

- Kalbsfilet und geschmorte Kalbshaxe, Topinambur-Püree mit Apfel-Speck-Chutney | 39
- Gebratener Rehrücken, glasierter Pfirsich, Pfifferlinge, Salbei-Jus | 42
- Gebratene Scholle mit Calamaretti, karamellisiertem Mais und BBQ-Jus | 38
- V** Gebackener Tofu, rosa Linsen, gebratener Pak choi und Passionsfruchtschaum | 26

DESSERT

- Wilder Bienenstock „Passion“ | 16
- Topfenknödel mit Preiselbeeren und Nussbutter | 16
- Schokoladen-Sablé, Ananas, orientalische Gewürze | 16
- Käse vom Maître Fromager René Tourrette | 18