

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
- Jakobsmuschel, geschmorter Chicorée, Passionsfrucht, Beurre blanc | 27
- Leicht geräucherte Entenbrust auf Quitten-Ragout, Cassis-Jus und Sellerie-Lavendel-Schaum | 26
- V Pochiertes Ei, Sellerie-Trüffel-Püree und Liebstöckel-Schaum | 19

HAUPTGÄNGE

- Rib eye Steak, geschmorte Querrippe, Blumenkohl-Püree und Erdnuss-Schmelze | 39
- Rehrücken mit Pastinaken-Püree, Heidelbeeren, Quatre epices und geröstetes Brioche | 42
- Gebratener Kabeljau, wilder Brokkoli, Orange und Sesam | 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