



PLAT DU JOUR  
ZUR MITTAGSZEIT IM FEBRUAR 2025

VORSPEISE ZUR WAHL

JUNGER SALAT  
DRESSING

ODER

FEINE TAGESSUPPE

HAUPTGERICHTE ZUR WAHL

STRACCIATELLA DI BUFALA / ERDNUSS / RADICCHIO / EINGELEGTES / FOCACCIA

ODER

TAGLIATELLE / BOLOGNESE RAGOUT / PARMESAN / SCHNITTLAUCH

ODER

FISCH CASSOULET / BOHNE / TOMATE / CROUTONS / CHILI

ODER

GEFÜLLTE SPITZPAPRIKA / TOMATENREIS / GERÄUCHERTE MANDEL / SENFÖL

DESSERT

PANNA COTTA

PREIS PRO PERSON INCL. EIN GLAS 0,1 L WEIN  
ZUSÄTZLICH MIT DESSERT

33,00 €  
8,50 €

<u>VORSPEISEN</u>	<u>EURO</u>
BOUILLABASSE À LA CHEF / EDELFISCHE / SAUCE ROUILLE BOUILLABASSE À LA CHEF / GOURMET FISH / SAUCE ROUILLE	24,-
CEASAR SALAD / CROUTONS / PARMESAN / SARDELLE / WACHTEL CEASAR SALAD / CROUTONS / PARMESAN / ANCHOVIES / QUAIL	22,-
THUNFISCH CRUDO / SESAM / MISO / REIS TUNA CRUDO / SESAME / MISO / RICE	28,-
SAFRAN RISOTTO / BITTERSALATE / NUSSBUTTER SAFRON RISOTTO / ENDIVE SALAD / NUT BUTTER	28,-
GEGRILLTE JAKOBSMUSCHEL / ROSINEN BEURRE BLANC / ZITRONE / SCHWARZE / HASELNUSS GRILLED SCALLOPS / RAISIN BEURRE BLANC / LEMON / PORK RIND / HAZELNUT	30,-
VENUSMUSCHEL CEVICHE / KORIANDER / INGWER / CHILI VENUS CLAM CEVICHE / CORIANDER / GINGER / CHILI	29,-
ROCHENFLÜGEL / RIESLING / KAVIAR / SALZZITRONE RAY WING / RIESLING / CAVIAR / SALT LEMON	26,-
RINDER CARPACCIO / STOPFLEBER / PFEFFER / ORANGE BEEF CARPACCIO / FOIE GRAS / PEPPER / ORANGE	30,-

<u>FRISCHE AUSTERN</u>	<u>EURO</u>
6 FRISCHE FELSEN AUSTERN « FINES DE CLAIRES » / ZITRONE / TABASCO 6 FRESH OYSTERS « FINES DE CLAIRES » / LEMON / TABASCO	24,-
6 GILLARDEAU AUSTERN NR3 / ZITRONE / TABASCO 6 GILLARDEAU OYSTERS NR3 / LEMON / TABASCO	30,-
6 GRATINIERTER AUSTERN / CHEDDAR / JALAPEÑO / LAUCH 6 GRATINATED OYSTERS / CHEDDAR / JALAPEÑO / LEEK	30,-

<u>VEGETARISCHE GERICHTE</u>	<u>EURO</u>
ORECCHIETTE / VACHERIN / THYMIAN / TRÜFFEL ORECCHIETTE / VACHERIN / THYME / TRUFFLE	
VORSPEISE	29,-
HAUPTGANG	38,-
OFFENE LASAGNE / AUBERGINE / PECORINO / PINIENKERNE OPEN LASAGNA / EGGPLANT / PECORINO / PINE NUTS	
VORSPEISE	29,-
HAUPTGANG	38,-

<u>HAUPTGÄNGE</u>	<u>EURO</u>
HIRSCH / SÜßE ZWIEBEL / TRÜFFEL / SELLERIE DEER / SWEET ONION / TRUFFLE / CELERY	44,-
ENTENBRUST / ROTE BEETE / MEERRETTICH / FAGOTINI DUCK BREAST / RED BEETS / HORSERADISH / FAGOTINI	39,-
HÜHNER RAGOUT / ESTRAGON / BERBERITZE / REIS CHICKEN STEW / TARRAGON / BARBERRY / RICE	35,-
SEETEUFEL / ZITRUSFRÜCHTE / KAPERN / MACADAMIA COD / CITRUS FRUITS / CAPERS / MACADAMIA	38,-
KABELJAU / KÜRBIS / KAMILLE / SCHWARZER KNOBLAUCH HAKE / PUMPKIN / CHAMOMILE / BLACK GARLICE	40,-
BOUILLABAISSE À LA CHEF / EDELFISCHE / FENCHEL / SAUCE ROUILLE BOUILLABAISSE À LA CHEF / GOURMET FISH / FENNEL / SAUCE ROUILLE	42,-

<u>AUS DER PÂTISSERIE</u>	<u>EURO</u>
YOGHURT / GEEISTE WALDBEERE / BALSAMICO YOGHURT / FROZEN WILD BERRIES / BALSAMIC VINEGAR	15,-
GERÖSTETE KASTANIE / VANILLE / TASMANISCHER PFEFFER / KIRSCHEN ROASTET CHESTNUT / VANILLA / TASMANIAN PEPPER / CHERRY	15,-
KÄSEAUSWAHL VOM « TÖLZER KASLADEN » DIFFERENT CHEESE FROM « TÖLZER KASLADEN »	15,-
MADAGASKAR SCHOKOLADE / HASELNUSS / KAFFEE MADAGASCAR CHOCOLATE / HAZELNUT / COFFEE	15,-

#### UNSERE BESONDERE LEISTUNG

IHR 3 – GÄNGE – WUNSCHMENÜ SIE BESTELLEN AUS UNSERER AKTUELLEN SPEISEKARTE: VORSPEISE – HAUPTGANG – DESSERT ZUM FESTPREIS	72,-
IHR 4 – GÄNGE – WUNSCHMENÜ 1. VORSPEISE – 2. VORSPEISE – HAUPTGANG – DESSERT ZUM FESTPREIS	100,-

#### WEINBEGLEITUNG INKL. „SEKTSORBET“

3 – GÄNGE	35,-
4 – GÄNGE	47,-

**BITTE GEBEN SIE IHREN MENÜWUNSCH ZU ANFANG IHRER BESTELLUNG AN.**

INFORMATIONEN ÜBER ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE ERHALTEN SIE BEI UNSEREM SERVICEPERSONAL

WIR WÜNSCHEN IHNEN SCHÖNE STUNDEN IN UNSEREM RESTAURANT  
JOHANNES MARIA KNEIP UND ALLE MITARBEITER