



PLAT DU JOUR
ZUR MITTAGSZEIT

VORSPEISE ZUR WAHL

JUNGER SALAT
DRESSING

ODER

FEINE TAGESSUPPE

HAUPTGERICHTE ZUR WAHL

ROTE BEETE CARPACCIO / PASSIONSFRUCHT / FRISCHKÄSE / RÖSTE

ODER

TAGLIATELLE / PILZRAHM / PETERSILIE / PFEFFER

ODER

ROASTBEEF STROGANOFF / KOKETTEN / EINGELEGTES GEMÜSE

ODER

GEGRILLTER LACHS / ZITRONEN BEURRE BLANC / PASTINAKE / CHILI

DESSERT

TAGES DESSERT

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

33,00 €
+8,50 €

VORSPEISEN

EURO

BOUILLABaisse À LA CHEF / EDELISCHE / FENCHEL / SAUCE ROUILLE BOUILLABaisse À LA CHEF / GOURMET FISH / FENNEL / SAUCE ROUILLE	23,-
KALBSKBRIES / AHORNSIRUP / BRIOCHE / AMARANTH / SCHNITTLAUCH VEAL SWEETBREAD / MAPLE SYRUP / BRIOCHE / AMARANTH / CHIVES	24,-
RISOTTO / FLUSSKREBS / LIMONE / CRÈME FRAÎCHE RISOTTO / CRAYFISH / LIME / CRÈME FRAÎCHE	22,-
HUMMER BISQUE / REIS / CURRY / SEPIA / MEERRETTICH LOBSTER BISQUE / RICE / CURRY / SEPIA / HORSERADISH	24,-
THUNFISCH CARPACCIO / SESAM / ZITRUSFRÜCHTE / REIS CRACKER TUNA CARPACCIO / SESAME / CITRUS FRUITS / RICE CRACKER	26,-
TOMATEN CONSOMÉE / SENF / MÖHRE / SELLERIE (V) TOMATO CONSOMMÉ / MUSTARD / CARROT / CELERY	19,-

GESCHMORTE PUNTARELLA / CHEDDAR / SCHWARZER TRÜFFEL / KARTOFFEL (V)
Braised Puntarella / Cheddar / Black truffle / Potato

VORSPEISE	/ Starter	26,-
HAUPTGANG	/ Main Course	36,-

SPINAT – RICOTTA RAVIOLI / CHAMPAGNER SAUCE / (+ TRÜFFEL 15,00 €) (V)
SPINACH - RICOTTA RAVIOLI / CHAMPAGNE SAUCE / (+ TRUFFLE 15,00 €)

VORSPEISE	/ STARTER	24,-
HAUPTGANG	/ MAIN COURSE	34,-

FRISCHE AUSTERN

EURO

6 FRISCHE AUSTERN « FINES DE CLAIRES » / ZITRONE / SCHALOTTEN VINAIGRETTE 6 FRESH OYSTERS « FINES DE CLAIRES » / LEMON / SHALLOT VINAIGRETTE	24,-
6 GILLARDEAU AUSTERN NR3 / ZITRONE / SCHALOTTEN VINAIGRETTE 6 GILLARDEAU OYSTERS NO3 / LEMON / SHALLOT VINAIGRETTE	30,-
6 AUSTERN NR3 / CHEDDAR / JALAPENO / SCHNITTLAUCH 6 OYSTERS No.3 / CHEDDAR / JALAPENO / CHIVES	30,-

<u>HAUPTGÄNGE</u>	<u>EURO</u>
ROTBARSCH / KARTOFFELSCHUPPEN / KRÄUTERSPINAT / COGNAC / KALBSRAHM RED SNAPPER / POTATO SCALES / HERB SPINACH / COGNAC / VEAL CREAM	40,-
ENTENBRUST / ENOKI / SOJA / ROTE BEETE / PILZSOUFFLÉ DUCK BREAST / ENOKI / SOY / BEETROOT / MUSHROOM SOUFFLÉ	36,-
IBERICO KOTELETTE / BOHNE / MISO / KRÄUTERSEITLINGE / SAUERKLEE IBERICO PORK CHOP / BEANS / MISO / MUSHROOMS / SORREL	38,-
HIRSCHRÜCKEN / MÖHRE / APFEL / ROSMARIN / EINKORN / PASTETE VENISON SADDLE / CARROT / APPLE / ROSEMARY / EINKORN / PÂTÉ	39,-
ROCHENFLÜGEL / KAVIAR / ESTRAGON / KERBEL / RIESLING SAUCE SKATE WING / CAVIAR / TARRAGON / CHERVIL / RIESLING SAUCE	34,-
BOUILLABASSE À LA CHEF / EDELFISCHE / FENCHEL / SAUCE ROUILLE BOUILLABASSE À LA CHEF / GOURMET FISH / FENNEL / SAUCE ROUILLE	41,-

<u>AUS DER PÂTISSERIE</u>	<u>EURO</u>
KAISERSCHMARRN / VANILLE / KAREMELL / MANDELN / APFEL (+20 MIN) KAISERSCHMARRN / VANILLA / CAMEL / ALMONDS / APPLE (+20 MIN)	15,-
BEERENSORBET / SEKT / CRÉME CHANTILLY / BABA BERRY SORBET / SPARKLING WINE / CRÉME CHANTILLY / BABA	15,-
KAREMELLCREME / HASELNUSS / SCHOKOLADE / NOUGAT CAMEL CREAM / HAZELNUT / CHOCOLATE / NOUGAT	15,-
KÄSEAUWAHL VOM « TÖLZER KASLADEN » SELECTION OF CHEESE FROM « TÖLZER KASLADEN »	15,-

UNSERE BESONDERE LEISTUNG

IHR 3 – GÄNGE – WUNSCHMENÜ SIE BESTELLEN AUS UNSERER AKTUELLEN SPEISEKARTE: VORSPEISE – HAUPTGANG – DESSERT ZUM FESTPREIS	69,-
IHR 4 – GÄNGE – WUNSCHMENÜ 1. VORSPEISE – 2. VORSPEISE – HAUPTGANG – DESSERT ZUM FESTPREIS	95,-

WEINBEGLEITUNG INKL. „SEKTSORBET“

3 – GÄNGE	33,-
4 – GÄNGE (AUCH ALKOHOLFREI MÖGLICH)	44,-

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