

## VORSPEISEN

PERLE DU MONT SAINT-MICHEL AUSTERN 6 ST. / 27€

HUMMERMEDAILLIONS MIT AVOKADOTATAR  
& ROTE BEETE CARPACCIO 36€

GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL MIT KARTOFFEL-LAUCH RAVIOLI,  
BIRNE UND KÜRBISCREME 29€

TATAR VOM CHAROLAIS-RIND MIT KARTOFFELCHIPS 31€

ROTE BEETE CARPACCIO  
MIT GRATINIERTEM ZIEGENKÄSE & BELUGA-LINSEN 24€

TATAKI VOM GELBFLOSSETHUNFISCH  
MIT WAKAME-SALAT & SESAMCREME 28€

GEBRATENE STEINPILZE NATUR 28€

SASHIMI VON DER DORADE MIT YUZU UND SCHWARZEM SESAM 28€

SOUSVIDE GEGARTER DUROC SCHWEINEBAUCH MIT KAISERGRANAT  
SCHWARZEM KNOBLAUCH RAVIOLO UND ESPUMA 29€

## SUPPEN

BOUILLABASSE MARSEILLAISE  
MIT ROUILLE, GRUYÈRE & CROÛTONS 18€

STEINPILZCREMESUPPE 16€

## HAUPTGÄNGE

LINGUINE MIT FRISCHEN STEINPILZEN A LA CRÈME  
KLEIN 28€ / GROB 34€

FILET VOM STEINBUTT MIT BUNTEN RÜBCHEN,  
WIRSING UND RIESLINGSCHAUM 42€

FILET VOM WOLFSBARSCH MIT GESCHMORTEM KÜRBIS ,  
TROMPETENPILZEN UND BLUMENKOHL-CREME 44€

HIRSCHRÜCKEN MIT GERÄUCHERTEN KAROTTEN UND WILDJUS  
45€

RINDERFILET MIT POMMES MACCAIRE  
& FRISCHEN STEINPILZEN A LA CRÈME 49€

REH GULASCH MIT FRISCHEN SPÄTZLE UND PREISELBEEREN  
34€

KANADISCHES RUMPSTEAK MIT SCHALOTTENTARTE UND FRISCHEM MAIS  
43€

MAISENTENBRUST MIT KORSICHER HONIGSAUCE  
& THYMIAN GNOCCHI 42€

## DESSERT

COLONEL GRAHAM'S NO.5  
ZITRONEN-SORBET & GRAHAM'S WHITE PORT No.5 11€

POPCORNSCHNITTE MIT SCHOKOLADENGLASUR,  
NOUGATMOUSSE & ROTWEINEIS 17€

PAVLOVA  
(BAISERTÖRTCHEN MIT YOGHURT-MASCARPONE-CRÈME)  
MIT WALDBEEREN & HAUSGEMACHTEM HIMBEER-SAUERRAHM-EIS  
16€

BIRNENTARTE MIT HAUSGEMACHTEM LAVENDEL-EIS 15€

ZWETSCHGEN-ZIMT-CRUMBLE  
MIT HAUSGEMACHTEN VANILLEEIS UND ESPUMA 14€

CREME BRULEE MIT CASSIS-SORBET 14€

FRANZÖSISCHE KÄSEAUFWAHL 16€



## SPEISEKARTE