

Vorspeisen zum Austauschen oder zum dazu bestellen

- * Filet-Tatar mit Imperial-Kaviar-Auslese
mit Eigelb-Creme 54
- * Gebratenes Kalbsbries mit Herbsttrüffel
und Kerbelwurzel 33

Herbstmenü

Kastaniensüppchen
mit Herbsttrüffeln

*

Rinderfilet mit Herbsttrüffel

*

Französischer Rohmilchkäse
von Maître Philippe Olivier
wahlweise

Zwetschgen-Clafoutis
mit Tonkabohnen-Eis

74

Bitte haben Sie Verständnis, dass sich die Karte wegen
der aktuellen Tagesangebote ändern kann.



Menü

Gänseleberterrinen mit weißem Portweingelee,
Piemonteser Haselnüssen und Trüffel-Vinaigrette

*

Languste mit Madras-Curry gewürzt
auf Mango-Chutney in Kokossoße

*

Geangelter Wolfsbarsch
mit der Haut gebraten

*

Granny-Smith Sorbet mit geeistem Gin-Tonic

*

Chalon-Entenbrust
in Cassisjus mit gerösteten Kerbelwurzeln

*

Französischer Rohmilchkäse
von Maître Philippe Olivier

*

Kompott von der Williams-Christ-Birne
mit Calvados-Schaum
und Valrhona-Pralinen-Eis

125

ohne Gänseleber mit Filet-Tatar

155

Menü als 5-Gang

ohne Wolfsbarsch, ohne Sorbet 105

mit Filet-Tatar 135



Vorspeisen zum Austauschen oder zum dazu bestellen

- * Filet-Tatar mit Imperial-Kaviar-Auslese
mit Eigelb-Creme 54
- * Gebratenes Kalbsbries mit Herbsttrüffel
und Kerbelwurzel 33

Herbstmenü

Kastaniensüppchen
mit Herbsttrüffeln

*

Rinderfilet mit Herbsttrüffel

*

Französischer Rohmilchkäse
von Maître Philippe Olivier
wahlweise

Zwetschgen-Clafoutis
mit Tonkabohnen-Eis

74

Bitte haben Sie Verständnis, dass sich die Karte wegen
der aktuellen Tagesangebote ändern kann.



Menü

Gänseleberterrinen mit weißem Portweingelee,
Piemonteser Haselnüssen und Trüffel-Vinaigrette

*

Languste mit Madras-Curry gewürzt
auf Mango-Chutney in Kokossoße

*

Geangelter Wolfsbarsch
mit der Haut gebraten

*

Granny-Smith Sorbet mit geistigem Gin-Tonic

*

Chalon-Entenbrust
in Cassisjus mit gerösteten Kerbelwurzeln

*

Französischer Rohmilchkäse
von Maître Philippe Olivier

*

Kompott von der Williams-Christ-Birne
mit Calvados-Schaum
und Valrhona-Pralinen-Eis

125

ohne Gänseleber mit Filet-Tatar

155

Menü als 5-Gang

ohne Wolfsbarsch, ohne Sorbet 105

mit Filet-Tatar 135



Vorspeisen zum Austauschen oder zum dazu bestellen

- * Filet-Tatar mit Imperial-Kaviar-Auslese
mit Eigelb-Creme 54
- * Gebratenes Kalbsbries mit Herbsttrüffel
und Kerbelwurzel 33

Herbstmenü

Kastaniensüppchen
mit Herbsttrüffeln

*

Rinderfilet mit Herbsttrüffel

*

Französischer Rohmilchkäse
von Maître Philippe Olivier
wahlweise

Zwetschgen-Clafoutis
mit Tonkabohnen-Eis

74

Bitte haben Sie Verständnis, dass sich die Karte wegen
der aktuellen Tagesangebote ändern kann.



Menü

Gänseleberterrinen mit weißem Portweingelee,
Piemonteser Haselnüssen und Trüffel-Vinaigrette

*

Languste mit Madras-Curry gewürzt
auf Mango-Chutney in Kokossoße

*

Geangelter Wolfsbarsch
mit der Haut gebraten

*

Granny-Smith Sorbet mit geistigem Gin-Tonic

*

Chalon-Entenbrust
in Cassisjus mit gerösteten Kerbelwurzeln

*

Französischer Rohmilchkäse
von Maître Philippe Olivier

*

Kompott von der Williams-Christ-Birne
mit Calvados-Schaum
und Valrhona-Pralinen-Eis

125

ohne Gänseleber mit Filet-Tatar

155

Menü als 5-Gang

ohne Wolfsbarsch, ohne Sorbet 105

mit Filet-Tatar 135



Vorspeisen zum Austauschen oder zum dazu bestellen

- * Filet-Tatar mit Imperial-Kaviar-Auslese
mit Eigelb-Creme 54
- * Gebratenes Kalbsbries mit Herbsttrüffel
und Kerbelwurzel 33

Herbstmenü

Kastaniensüppchen
mit Herbsttrüffeln

*

Rinderfilet mit Herbsttrüffel

*

Französischer Rohmilchkäse
von Maître Philippe Olivier
wahlweise

Zwetschgen-Clafoutis
mit Tonkabohnen-Eis

74

Bitte haben Sie Verständnis, dass sich die Karte wegen
der aktuellen Tagesangebote ändern kann.



Menü

Gänseleberterrinen mit weißem Portweingelee,
Piemonteser Haselnüssen und Trüffel-Vinaigrette

*

Languste mit Madras-Curry gewürzt
auf Mango-Chutney in Kokossoße

*

Geangelter Wolfsbarsch
mit der Haut gebraten

*

Granny-Smith Sorbet mit geistigem Gin-Tonic

*

Chalon-Entenbrust
in Cassisjus mit gerösteten Kerbelwurzeln

*

Französischer Rohmilchkäse
von Maître Philippe Olivier

*

Kompott von der Williams-Christ-Birne
mit Calvados-Schaum
und Valrhona-Pralinen-Eis

125

ohne Gänseleber mit Filet-Tatar

155

Menü als 5-Gang

ohne Wolfsbarsch, ohne Sorbet 105

mit Filet-Tatar 135

