

Vorspeisen zum Austauschen oder zum dazu bestellen

Filet-Tatar mit Eigelb-Creme
und Imperial-Kaviar-Auslese
Gebratenes Kalbsbries in Trüffeljus
Sautierte Languste mit Kürbis-Chutney
und Hummersoße
Lauchpürée mit Geflügel-Velouté
und weißen Trüffel aus ALBA

<u>Herbstmenü</u>

Terrine von Steinbutt und Langusten mit Kaviar-Creme-fraiche

*

Rinderfilet in Steinpilzrahmsoße und Serviettenknödel

*

Französischer Rohmilchkäse von Maître Philippe Olivier und/oder Valrhona-Praliné-Parfait mit Heidelbeeren

Menü als 3-Gang 86
Menü als 4-Gang 98

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





/lenü

Gänseleberterrine mit Sauternes-Gelee, Feigen-Confit, Haselnuss-Vinaigrette und altem Balsamico

Rahmsüppchen von Krause-Glucke-Pilzen (+ weiße ALBA-Trüffel + 24)

Portugiesischer St. Petersfisch in der Parmesankruste und Champagnersoße

Williams-Christ-Sorbet mit Sekt-Granitée

*

Pfälzer Rehrücken mit Sellerie

Französischer Rohmilchkäse von Maître Philippe Olivier

Mousse von weißer Ivoire-Schokolade mit Pistazieneis und Zwetschgen-Espuma

145

mit Filet-Tatar, ohne Gänseleber 180

Menü als 5-Gang

ohne St. Petersfisch, ohne Sorbet

120

oder

155 mit Filet-Tatar, ohne Gänseleber

